



Flammekueche poire / roquefort

INGRÉDIENTS

Pour 2 tartes flambées

Flamm'kit : 1
Roquefort : 50 g
Poire : 1
Pignons de pin : 50 g
Noisettes : 50 g
Miel

PRÉPARATION

- 1 - Emietter le roquefort et l'ajouter à la base garniture crème.
- 2 - Faire griller à sec les pignons de pin sans les laisser brûler. Réserver.
- 3 - Concasser les noisettes.
- 4 - Etaler finement le mélange garniture crème et roquefort sur les fonds de tarte.
- 5 - Enfournier les fonds de tarte à four chaud à 250° pendant 6 minutes.
- 6 - Couper la poire en brunoise.
- 7 - A la sortie du four, garnir les fonds avec la brunoise de poire, les noisettes concassées, les pignons de pin, puis arroser de miel à l'aide d'une fourchette.
- 8 - Déguster aussitôt.

Voir la recette en vidéo

Nicolas Rieffel et son invitée Madame Mobs

Page Facebook

Compte instagram

Bon Appétit !