



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. Émietter 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. Étaler finement le mélange garniture crème et roquefort sur les fonds de tarte.
5. Enfourner 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 !