

# TARTE AU ROQUEFORT, AUX LARDONS ET AUX NOIX

*Ingrédients :*

*200 grammes de pâte Brisée*  
*200 grammes de lardons fumés*  
*150 grammes de cerneaux de noix*  
*150 grammes de Roquefort*  
*½ litre de lait entier*  
*4 œufs*

Si vous faites votre pâte Brisée maison, préparez-la la veille avec 75 grammes de beurre et 125 grammes de farine que vous pétrirez ensemble en rajoutant un œuf. Astuce : l'œuf augmente considérablement la plasticité de la pâte et facilite grandement son travail au rouleau.

Étalez la pâte au rouleau et garnissez-en un moule à manqué de 28 cm de diamètre, bords inclus. Déglacez les lardons en les mettant dans une poêle chaude sans graisse : dès qu'ils ont rendu leur graisse, coupez le feu et mettez-les à égoutter. Jetez l'excédent de graisse

Dans le plat, émiettez le Roquefort et mettez-le toujours au fond du plat afin qu'il ne brûle pas à la cuisson. Mettez par-dessus les lardons et les cerneaux de noix. Mélangez le lait et les œufs de façon homogène, puis recouvrez le Roquefort, les lardons et les noix avec ce mélange.

Enfournez au four thermostat 7, soit 210 °, et laissez cuire pendant 20-25 minutes. Servez chaud en plat principal.

Cette recette est une de mes créations. Je vous conseille d'en faire un plat principal avec un Bordeaux rouge en vin et une salade de saison en accompagnement.