



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

**TARTE
AUBLEU,
AUX POIRES
ET AUX NOIX
DE GRENOBLE AOP**

Les produits d'Auvergne-Rhône-Alpes

nous régalent !





TARTE AU BLEU, AUX POIRES ET AUX NOIX DE GRENOBLE AOP

Proposée par le Comité interprofessionnel de la noix de Grenoble



4 PERS.



40 MIN.



30 MIN.



40 MIN.

INGRÉDIENTS

Pour la pâte :

- 10 noix de Grenoble AOP
- 125 g de beurre
- 200 g de farine de blé (T65)
- 1 pincée de sel

Pour la garniture :

- 150 g de bleu du Vercors-Sassenage
- 2 petites poires
- 20 cl de crème
- 15 cl de lait
- 3 œufs
- 12 noix de Grenoble AOP
- sel et poivre du moulin

Casser les noix et récupérer les cerneaux et les brisures. Les mixer afin de réaliser une fine poudre. Dans un saladier, mélanger du bout des doigts la farine, la poudre et le sel avec le beurre pour former une pâte sablonneuse. Pétrir jusqu'à obtenir une pâte souple et non collante. Au besoin, ajouter un peu d'eau. Former une boule, la filmer et la placer au réfrigérateur pendant 30 min. Préchauffer le four à 180°C. Sur le plan de travail fariné, étaler la pâte au rouleau et la déposer dans un moule à tarte. La piquer des dents d'une fourchette. Déposer du papier cuisson sur le fond de tarte, recouvrir de billes de cuisson et cuire dans la partie basse du four préchauffé à 180° pendant 15 min. Retirer les billes.

Garniture : Casser les noix et prélever les cerneaux et brisures. À l'aide d'un couteau, les concasser grossièrement. Couper le bleu en fines tranches. Laver les poires, retirer le cœur et les tailler en lamelles. Dans un saladier, mélanger les œufs, la crème et le lait. Salez et poivrez.

Dressage : Sur le fond de tarte parsemer 2/3 des brisures de noix, répartir le bleu, les poires, le restant de noix concassées et verser doucement le mélange aux œufs. Enfourner pour 25 min. Servir la tarte encore chaude, tiède ou froide.