



## Tarte roquefort et noix

Par La Popotte sans chichis



### Ingrédients

1 pâte brisée

200 g de roquefort

200 g de crème fraîche

5 œufs

1 grosse poignée de cerneaux de noix

Poivre.

Mélangez le roquefort et la crème fraîche au fouet longuement.

Ajoutez les œufs battus, poivrez puis incorporez au mélange roquefort + crème.

Bien mélangez.

Foncez un moule à tarte avec votre pâte brisée puis versez l'appareil au roquefort.

Parsemez d'une grosse poignée de noix concassées grossièrement.

Faire cuire 50 min dans un four préchauffé à 180°C.

Dégustez tiède avec une salade.