

# Rocamadour et poires en tarte sucré-salé



Catégorie

Dessert



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

20 minutes



## Ingrédients

Fromage : 3 [Rocamadour](#) AOC

1 pâte feuilletée

2 poires

200 g de lardons fumés

1 cuillère à soupe de farine

## Préparation

Faire cuire les lardons dans une poêle. Pendant ce temps, éplucher les poires et les couper en lamelles. Les verser avec les lardons dans la poêle. Ajouter la farine. Laisser cuire pendant 5 à 10 minutes en remuant régulièrement.

Étaler la pâte feuilletée sur une plaque en un cercle. Piquer la pâte à l'aide d'une fourchette. Verser la préparation aux poires et aux lardons. Couper les rocamadour en 2 et les répartir sur toute la tarte.

Faire cuire pendant 15 à 20 minutes. La pâte feuilletée doit être bien dorée et les rocamadour coulants.