

Roquefort en tourte Jean Fithon



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

25 minutes



Temps de cuisson

20 minutes



Ingrédients

300 g de [Roquefort](#)

2 gros oignons

50 g de beurre

25 g de beurre

1 cuillère à soupe d'huile de tournesol

70 g de farine

2 oeufs

100 g de crème épaisse

1/4 de litre de lait

Sel et poivre

Préparation

Beurrez un moule à manquer. Tapissez le moule avec la pâte, piquez la avec une fourchette et mettez au réfrigérateur. Epluchez et émincez les oignons. Faites-les revenir dans une sauteuse pendant 2 minutes, ajoutez le Roquefort en petits morceaux et laissez fondre à feu doux pendant 10 minutes. Préchauffez le four à 250°.

Ajoutez la farine et remuez, ajoutez la crème, le lait et les oeufs à l'aide d'un fouet hors du feu. Sortez le moule du réfrigérateur, versez l'appareil et mettez au four 25 minutes. Baissez la température du four à mi-cuisson à 180°.

Vérifiez la cuisson. Sortez la tourte du four et démoulez sur un plat de service. Servez aussitôt.

Une recette de Marc Labourel.