

Roquefort et poires en tarte fine



Catégorie

Dessert



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

15 minutes



Ingrédients

4 belles poires

1/2 litre de vin rouge

100 g de sucre semoule

1 bâton de cannelle

Fromage : 100 g de [Roquefort](#)

50 g de beurre

1 paquet de feuilles de pâte à brick

2 brins de menthe

Préparation

Epluchez les poires en les laissant entières. Dans une casserole mettez les poires avec le vin, le sucre, le bâton de cannelle et laissez cuire 10 minutes. Lavez et essorez la menthe.

Mélangez le beurre ramolli et le roquefort. Préchauffez le four à 180°. Sur le plan de travail, déposez une feuille de pâte à brick, à l'aide d'un pinceau étalez dessus le beurre au roquefort, ajoutez une autre feuille, étalez à nouveau le beurre au roquefort, recommencez l'opération pour 5 feuilles superposées au total. Coupez à l'aide d'un emporte-pièce 4 cercles dans les feuilles de brick. Posez les 4 cercles sur une feuille de papier sulfurisé sur la plaque du four. Mettez au four 3 minutes.

Dressez les assiettes avec les cercles cuits et posez dessus la poire, décorez avec une feuille de menthe. Servez.

Une recette de [tarte au fromage](#) de Marc Labourel

Découvrez une autre [recette au Roquefort](#) :

- [Roquefort en feuilleté](#)
- [Roquefort et poires en tarte fine](#)
- [Roquefort en tourte Jean Fithon](#)
- [Roquefort sur huîtres chaudes](#)
- [Homard au Roquefort et ratatouille](#)
- [Filet de boeuf au Roquefort et gratin dauphinois](#)
- [Roquefort et saumon en roulade](#)
- [Roquefort sur fricadelles](#)
- [Roquefort en galettes](#)
- [Roquefort en palets](#)
- [Oeufs farcis au Roquefort](#)
- [Avocats farcis à la crème de Roquefort](#)
- [Batonnets de céleri au Roquefort](#)
- [Roquefort en beignets](#)
- [Crème de céleri à l'Armoricaine – au Roquefort](#)
- [Feuilletés au Roquefort](#)
- [Galette au Roquefort](#)
- [Roquefort en omelette soufflée](#)
- [Pommes de terre au Roquefort](#)
- [Purée de pommes de terre au Roquefort](#)
- [Rissoles au Roquefort](#)
- [Roquefort à la nougate](#)
- [Salade au Roquefort](#)
- [Sauce au Roquefort](#)
- [Tomates farcies au Roquefort](#)
- [Figs au Roquefort](#)

RECETTE ROQUEFORT – [recette au Roquefort](#) – RECETTE ROQUEFORT

RECETTE ROQUEFORT – recette au Roquefort – RECETTE ROQUEFORT

RECETTE ROQUEFORT – recette au Roquefort – RECETTE ROQUEFORT

RECETTE ROQUEFORT – recette au Roquefort – RECETTE ROQUEFORT

RECETTE ROQUEFORT – recette au Roquefort – RECETTE ROQUEFORT

RECETTE ROQUEFORT – recette au Roquefort – RECETTE ROQUEFORT

RECETTE ROQUEFORT – recette au Roquefort – [RECETTE ROQUEFORT](#)

RECETTE ROQUEFORT – recette au Roquefort – RECETTE ROQUEFORT

RECETTE ROQUEFORT – recette au Roquefort – RECETTE ROQUEFORT

RECETTE ROQUEFORT – recette au Roquefort – RECETTE ROQUEFORT