

# TOURTE AU BLEU D'AUVERGNE ET AUX NOIX

Avril 2003 (Révisé en août 2018)

## Ingrédients (8 personnes) :

- ★ 1 rouleau de pâte brisée pur beurre
- ★ 250 g de bleu d'Auvergne
- ★ 200 g de noix de Grenoble
- ★ 5 œufs
- ★ 250 g de crème fraîche épaisse
- ★ 150 g d'emmental râpé
- ★ 2 pincées de noix de muscade en poudre
- ★ Poivre du moulin

Ustensiles : Moule à tarte, Saladier, Bol, Jatte

Préparation : 15 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 35 mn

Difficulté : Moyenne

Coût (indicatif) : 8,00 € (soit 1,00 € par personne)



## Recette :

Sortir la pâte du réfrigérateur 5 minutes avant son utilisation. Etaler la pâte dans le moule et rabattre éventuellement les bords. Préchauffer le four sur thermostat 7 (210°C) durant 10 minutes. Ouvrir les noix, en extraire les cerneaux et les écraser en miettes. Casser les œufs un par un dans un bol et les verser dans une jatte; battre en omelette à la fourchette.

Dans un saladier, écraser le bleu d'Auvergne à la fourchette, ajouter les brisures de noix, l'emmental râpé, la crème fraîche, les œufs. Bien mélanger, donner quelques tours de moulin à poivre, râper un tiers d'une noix de muscade. Homogénéiser. Verser cette préparation sur la pâte. Mettre à four chaud durant 10 minutes, puis baisser le thermostat sur 6 (180°C) et poursuivre la cuisson 25 minutes. Servir chaud.

## Boisson :

Un Saint-Pourçain rouge servi à 16°C ou un Côtes du Marmandais blanc servi à 8°C. (\*)

(\*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.