

## **TARTE AUX POMMES ET ROQUEFORT**

**Pour 4 personnes**

*3 POMMES*

*200 g de Roquefort*

*1 pâte feuilletée*

*3dl. De vin blanc moelleux*

*1 œuf*

- ✓ Préchauffez le four à th 8/200°C
- ✓ Disposez la pâte feuilletée dans un moule à tarte. Mettre quelques haricots secs ou du riz dans le fond pour que la pâte ne gonfle pas pendant la cuisson. Faire cuire 10mn.
- ✓ Dans une casserole, faire réduire le vin blanc de moitié puis ajoutez l'œuf entier. Fouettez le tout.
- ✓ Disposez les pommes râpées sur le fond de la tarte, arrosez-les du mélange vin/œuf puis disposez les dés de Roquefort sur les pommes. Laissez cuire 10mn. au four chaud.
- ✓ Servir chaud accompagné d'une salade de mesclun aux pignons de pin.

*Marie Françoise Goron anime cette rubrique. Vous pouvez lui adresser vos recettes personnelles, elle les mettra en page pour les faire paraître dans un prochain bulletin. Merci pour vos propositions gustatives !!*

*Adresse des envois : Marie Françoise Goron, 43 chemin de la Croix Pivort, 69110 Ste Foy lès Lyon*

**mf.goron@free.fr.**