

Tarte aux poires et Bleu de Gex







Tarte aux poires et Bleu de Gex



Idée recette de Marc Faivre

Restaurant – Hôtel Le Bon Accueil 25160 Malbuisson

 4 personnes  15 min  10 min  facile

Ingrédients :

200 g de pâte feuilletée soit 4 cercles de 15 cm de diamètre de 2 mm d'épaisseur
200 g de Bleu de Gex Haut-Jura
2 poires William

Préparation :

Disposer les disques de pâte entre deux plaques et cuire 10 minutes au four thermostat 7/8.

Couper le Bleu de Gex en tranches de 5 mm.

Eplucher les poires et les détailler en fines lamelles. Les cuire à la vapeur.

A la sortie du four garnir la pâte feuilletée avec les poires émincées chaudes et les tranches de Bleu de Gex.

Remettre au four 5 minutes le temps que le fromage soit fondu et légèrement doré.

Servir aussitôt avec un bon tour de moulin à poivre.

Cette préparation peut être aussi bien servie en entrée chaude ou au moment du fromage.

