

TARTE AU ROQUEFORT ET AUX TOMATES CERISE AU PERSIL

Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée prête à l'emploi
- 1 barquette de tomates cerise
- 5 œufs
- 40 cl de crème liquide
- 150 g de roquefort
- 150 g de comté râpé
- 2 cs de persil
- 2 cs d'échalote
- poivre du moulin

Recette

Etaler la pâte dans un plat à tarte.

Laver et essuyer les tomates.

Ecraser le roquefort à la fourchette dans une assiette.

Mélanger les œufs, le roquefort, le comté et la crème liquide dans un saladier.

Ajouter l'échalote, le persil, poivrer et mélanger bien.

Verser la préparation dans le plat, disposer les tomates cerise sur la tarte et mettre au four 35 min à 210°C (Th.7). Servir chaud avec une salade verte.