

Quiche aux poires et au roquefort

- 4 poires
- 1 paquet de roquefort
- 200 cl de crème fraîche
- 3 œufs
- 1/2 verre de lait
- Sel, poivre
- Pâte brisée



1 - Préchauffez le four th.6 (180°C).

2 - Faites précuire la pâte 10 min dans le four tapissé d'une feuille de papier sulfurisé et recouverte de haricots secs. Pour faire joli, passez le tour de la pâte à tarte avec une fourchette contre le moule strié.

3 - Pendant ce temps, pelez et coupez les poires en fines lamelles, émiettez le roquefort.

4 - Mélangez dans un saladier, la crème fraîche, les œufs et un peu de lait, du sel et du poivre.

5 - Une fois que la pâte est précuite, retirez la feuille de papier et les haricots secs, posez les miettes de roquefort, les poires, versez la crème préparée, et enfournez 25 min.