

Maielys

43

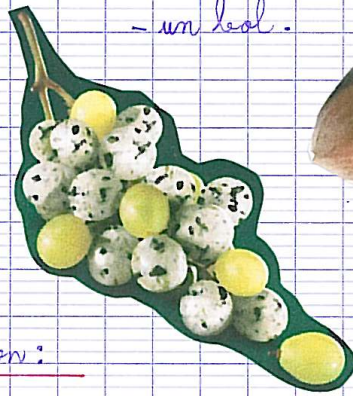
TARTE AUX RAISINS ET AU ROQUEFORT.

Ingédients:

- 2 poignées de noixettes concassées.
- 60 g de raisins secs.
- 400 g de fromage blanc.
- 10 cl de crème liquide légère.
- 3 œufs.
- 20 g de roquefort.
- 1 sachet de sucre vanillé.
- 1 pâte feuilletée.
- 1 cuillère à café de 5 épices.

Ustensiles:

- un saladier.
- un fouet.
- un moule.
- un bol.



Préparation:

- Laisser macérer les raisins dans un bol avec de l'eau et les épices pendant 1 heure.
- Battre les œufs, ajouter le fromage blanc, la crème liquide, le sucre vanillé et bien mélanger.
- Incorporer les raisins une fois égouttés.
- Verser la préparation sur la pâte feuilletée, ajouter le roquefort émietté et saupoudrer avec les noixettes concassées.
- Cuire pendant une heure à 180 °C.

Bon appétit!

Maielys B