



Bernie's Crumble :<http://berniescrumble.blogspot.com>

Tarte au roquefort, poires et figues séchées

Ingrédients :

- Un fond de pâte Brisée
- 100 g de roquefort
- 3 œufs
- 1/2 pot de crème fraîche
- 1 ou 2 poires
- Quelques figues séchées
- Poivre

Faire tremper dans du thé pendant une heure les figues afin qu'elles se ramollissent.

Préchauffez le four à 180 ° (thermostat 6)

Étalez le fond de pâte dans un moule à tarte.

Epluchez les poires et coupez-les en quartiers.

Déposez sur la pâte les quartiers de poire et les figues coupées en petits morceaux.

Dans un bol, écrasez à la fourchette le roquefort, ajoutez les œufs, la crème et mélangez soigneusement. On peut faire cela au mixer. Poivrez mais ne salez pas.

Versez le mélange sur les fruits.

Mettez au four pour au moins 30 minutes.

Le dessus doit être gonflé et coloré.

[Bernie's Crumble](http://berniescrumble.blogspot.com)