



QUICHE POIRE BLEU DE BREBIS ET NOIX

Ingédients :

Pour 4 à 6 personnes



- 1 pâte brisée
- 2 à 3 poires de tailles moyenne
- 130 gr de bleu de brebis
- 200 ml de crème d'avoine spécial cuisine
- 100 ml de lait d'amande sans sucre ajouté
- 40 gr de cerneaux de noix
- 3 oeufs
- Poivre (à convenance)

Préparation :

Préchauffer le four à 180 °

- Dans un plat allant au four, dérouler la pâte et la piquer avec le fourchette
- Eplucher et couper les poires en lamelle
- Disposer les poires sur la pâte
- Emietter le bleu de brebis sur les poires
- Concasser les noix et les disperser dans le moule
- Battre les oeufs avec la crème, le lait et le poivre
- Verser le mélange sur la garniture
- Faire cuire 35-40 min au four à chaleur tournante (La cuisson est à adapter en fonction du four)
- Laisser tiédir et déguster

