

Tarte aux pommes de terre et au roquefort



Ingrédients pour 6 personnes :

- 6 pommes de terre
- 1 pâte feuilletée ou brisée
- 1 poignée de gruyère râpé
- 1 verre de lait
- 1 c. à s. de crème fraîche épaisse
- 100 g de roquefort ou de fromage bleu fort
- 1 œuf
- Sel & poivre

Les étapes

Préchauffer le four à 200°C.

Mettre les pommes de terre lavées mais non épluchées dans une casserole d'eau froide avec du sel. Faire bouillir 10 mn, égoutter, couper en rondelles.

Disposer les rondelles de pomme de terre sur la pâte en les faisant se chevaucher.

Emietter le roquefort par-dessus, saupoudrer de gruyère râpé.

Dans un bol, mélanger l'œuf battu, le lait et la crème. Verser cet appareil sur la tarte, poivrer à convenance.

Mettre au four 25 à 30 min. Servir tiède avec une salade.

Source : [Tarte aux pommes de terre et au roquefort : recette de Tarte aux pommes de terre et au roquefort \(marmiton.org\)](http://marmiton.org)