

## QUICHE POIRES – FROMAGE BLEU



### INGREDIENTS :

Une pâte brisée

2 poires ( fraîches ou au sirop bien égouttées)

Un blister de fromage bleu roquefort, Auvergne, gorgonzola...

3 oeufs

Un petit pack de crème épaisse ou semi-épaisse

### Recette :

Préchauffer le four 180°

Étaler la pâte sur le plateau

Éplucher les poires et les couper en petits morceaux répartis sur la pâte

Découper le fromage en cubes et répartir aussi sur la pâte

Battre les oeufs entiers avec la crème fraîche et verser sur la tarte

Enfourner pendant 30-40 minutes selon le four