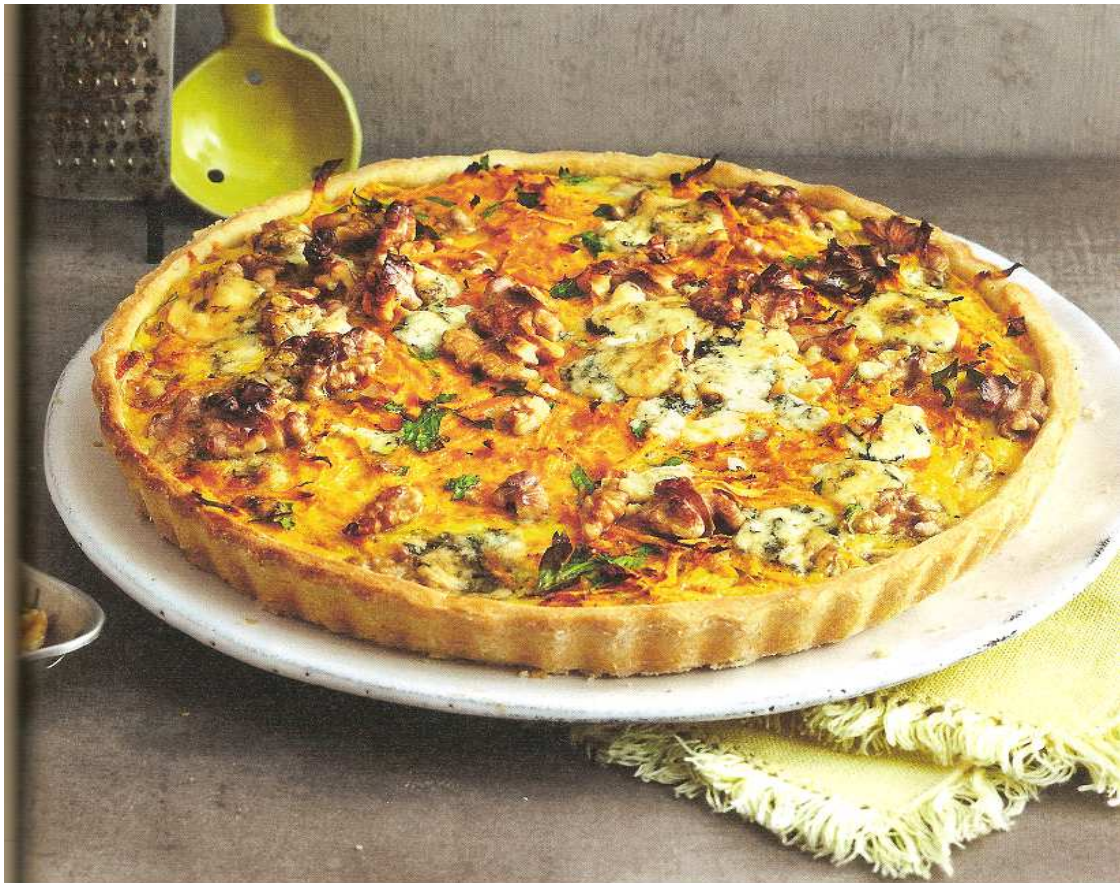




**Tarte aux patates douces, noix et bleu
pour 6 personnes**



Préparation : 35 mn

Repos : 30 mn

Cuisson : 45 mn

Matériel : un moule à tarte de 30 cm de diamètre, une râpe, une poêle, un batteur, un casse-noix

Ingrédients :

Pour la pâte	Pour la garniture
220 g de farine + un peu pour le moule et le plan 110 g de beurre + un peu pour le moule sel (si beurre doux)	400 g de patates douces 100 g de cerneaux de noix 15 cL de crème fraîche 15 cL de lait 3 œufs 50 g de fromage bleu (bleu d'Auvergne/ Roquefort) 2 brins de persil sel et poivre épices au choix

Déroulé :

- Dans un saladier, mélangez la farine avec le beurre en morceaux (+ le sel). Pétrissez rapidement jusqu'à l'obtention d'un boule de pâte homogène. Recouvrir d'un torchon et réservez au frais 20 à 30 mn.
- Beurrez et farinez le moule.
- Concassez les noix et torréfiez-les 2 à 3 mn à sec dans une poêle.
- Lavez les patates douces, épluchez-les et râpez-les grossièrement.
- Hachez grossièrement le persil.
- Sur un plan de travail légèrement fariné, étalez la pâte pour former un disque de 34 cm de diamètre.
A l'aide du rouleau à pâtisserie fariné, déposer le disque de pâte dans le moule.



- Répartissez les patates douces râpées, les éclats de noix et le persil sur la pâte.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Dans un grand bol, fouettez au batteur les œufs avec la crème, le fromage bleu émietté, jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène. Salez, poivrez, et versez dans le moule.
- Enfournez pour 25 mn puis abaissez la température du four à 170°C et prolongez la cuisson de 20 mn.
- Laissez la tarte tiédir puis démoulez-la sans tarder.