



TARTE AU CELERI-GORGONZOLA ET NOISETTES



Facile

Préparation: 15 mn si la pâte est prête

Cuisson: 25-30 mn

Pour 4 personnes:

1 pâte brisée adaptée au moule utilisé
200 g de ricotta
150 g de gorgonzola
10 cl de crème fraîche liquide
3 œufs entiers
100 g de noisettes grossièrement concassées
2 branches de céleri
Sel et poivre du moulin

Préchauffer le four à 210°.

Mettre les noisettes concassées sur une plaque allant au four et les laisser torréfier pendant 2 mn. Réserver.

Enlever les plus gros fils de branches de céleri et le couper dans les sens perpendiculaire à la branche en morceaux de 2 mm de large.

A la fourchette, mélanger le ricotta à la crème fraîche. Ajouter le gorgonzola coupé en petits dés puis les œuf battus en omelette. Saler et poivrer.

Garnir le moule à tarte avec la pâte étalée à 2-3 mm en le beurrant légèrement si nécessaire. Couvrir le fond de pâte avec les noisettes torréfiées et les recouvrir avec les lamelles de céleri avant de verser l'appareil à quiche préparé de façon régulière sur le dessus.

Enfourner à mi-hauteur pendant environ 25 à 30 mn.

Le dessus de la tarte doit être doré et la crème de gorgonzola complètement prise.