

## Tarte aux tomates confites et au roquefort

Ingrédients

1 pâte brisée

200 gr de roquefort

100 gr de tomates confites à l'huile d'olive

200 ml de crème liquide

3 oeufs

poivre

**gruyère râpé**

Foncer un moule à tarte avec la pâte et piquer cette dernière à l'aide d'une fourchette

Répartir le roquefort et les tomates confites coupés en petits morceaux

Battre les oeufs avec la crème et le poivre

Verser l'appareil sur la pâte

**Recouvrir de gruyère**

Cuire four chaud 180° une trentaine de minutes

