

## INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

### Pour la pâte à tarte

- 300 g farine
- 150 g beurre
- 1 pincée de sel
- 1 œuf

### Pour la garniture

- 100 g roquefort
- 75 g amandes en poudre
- 1 gros œuf ou 2 petits œufs
- 125 ml crème fraîche
- 1 petit verre de lait
- 1 cuiller à soupe de cognac
- un peu de poivre, pas de sel

## PRÉPARATION

- Mélanger la farine, le sel et le beurre de telle manière que l'ensemble ressemble à du sable.
- Ajouter l'œuf battu pour lier et, selon la consistance obtenue, rajouter un peu d'eau.
- Étaler la pâte dans les moules à tartelettes.
- Pour la garniture, mélanger tous les ingrédients ensemble.
- Bien battre puis remplir les moules à tartelettes de ce mélange.

## CUISON

Une trentaine de minutes dans un four préchauffé à 180°.

## COMMENTAIRES DE NATHALIE

- *Recette délicieuse pour apprécier un bon vin rouge (par exemple un château Anthonic...) dès l'entrée.*
- *Recette très vite prête, surtout si on utilise une pâte prête à l'emploi.*
- *On peut servir ces tartelettes avec un peu de salade ou des crudités assaisonnées avec très peu de vinaigre, de préférence du vinaigre balsamique, pour ne pas nuire au vin.*
- *J'utilise cette recette de pâte à tarte pour toutes sortes de préparation, salées ou sucrées.*

# TARTELETTES AU ROQUEFORT