

RECETTE DU CHEF PATRICK DEVUN

# Tourte Roquefort

## INGREDIENTS POUR 8 PERS

- 2 pâtes feuilletées
- 200g de quenelles natures (5)
- 5 oeufs
- 50cl de crème liquide
- 200g de Roquefort



## PREPARATION

- Dans un saladier mettre les oeufs entiers (garder un peu de jaune pour la dorure) et la crème fraîche, fouetter l'appareil en ayant rajouté un peu de noix de muscade râpée.
- Prendre un moule à tarte au fond amovible, étaler la pâte sur le fond, puis couper les quenelles en rondelles et les déposer. Rajouter le Roquefort émietté par dessus et verser l'appareil sur le tout.
- Etaler votre autre pâte feuilletée suffisamment large puis dorer le dessus, faire un petit trou au centre et mettre la tourte au four chaud 210° pendant 35 minutes. Démouler, couper, servir.

**Mon secret :**

---

"Dans l'assiette, je nappe la part de tourte d'une sauce au Roquefort accompagnée d'une petite salade  
Bon appétit!"



Dégustez cette recette  
chez notre chef Patrick à son  
restaurant l'OUSTAL à  
St Jean du Bruel  
Tel 05 65 46 25 80