

Tarte au céleri-branche, Gorgonzola et noisettes - www.aprifel.com

Ingrédients :

1 pâte brisée
200 g de Ricotta
150 g de Gorgonzola
1 dl de crème fraîche liquide
3 œufs
100 g de noisettes concassées
2 branches de céleri
sel, poivre

Préparation :

Préchauffer le four à 210° C. Mettre les noisettes concassées sur une plaque allant au four et les laisser torréfier pendant 2 minutes. Réserver.

Enlever les plus gros fils des branches de céleri et les couper en morceaux de 2 mm de large perpendiculairement à la branche.

A la fourchette, mélanger la Ricotta à la crème fraîche. Ajouter le Gorgonzola coupé en petits dés puis les œufs battus. 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 et les recouvrir avec les lamelles de céleri avant de verser l'appareil à quiche sur le tout en couche régulière.

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

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