Tarte à la patate douce & au Gorgonzola

Ingrédients :

- 1 pâte brisée pur beurre Biobleud
- 400 g de patates douces
- 100 g de cerneaux de noix
- 15 cl de crème liquide
- 3 œufs
- 50 g de gorgonzola (ou de fromage végétal)
- 2 brins de persil
- Sel & poivre

Préparation :

Beurrez et farinez un moule à tarte puis déposez le disque. Réservez au frais.
Lavez les patates douces, épluchez-les et râpez-les grossièrement.
Concassez les noix et torréfiez-les 2 minutes à sec dans une poêle.
Hachez grossièrement les feuilles de persil.
Répartissez les patates douces râpées, les éclats de noix et le persil sur la pâte.
Préchauffez le four à 180° C.
Dans un grand bol, fouettez au batteur les œufs avec la crème jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène.
Salez, poivrez et versez dans le moule.
Déposez le gorgonzola coupé en petits morceaux sur le dessus.
Enfournez pour 25 minutes, puis abaissez la température du four à 150° C et prolongez la cuisson de 20 minutes.
Laissez la tarte tiédir puis démoulez-la et dégustez-la sans tarder.

http://philomavie.blogspot.com