



Les plats principaux

Tarte plate aux chicons, poire, jambon Ganda et gorgonzola

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 paquets de pâte feuilleté prête à l'emploi
40 grammes de noix (hachées gros)
200 grammes de fromage à la crème
150 grammes de gorgonzola
100 grammes de jambon Ganda
4 chicons
2 poires
2 cuillères à soupe de miel
2 cuillères à soupe de feuilles de thym (frais)
poivre
sel

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 200°C. Déroulez la pâte feuilletée et déposez-la sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Salez et poivrez le fromage à la crème et tartinez-en la pâte. Couvrez avec les tranches de jambon Ganda. Épluchez et coupez les poires en quartiers. Coupez les quartiers en tranches que vous répartissez sur le jambon. Saupoudrez les feuilles de thym.

Coupez les chicons en deux dans la longueur et enlevez-en le coeur dur. Coupez les demimorceaux encore une fois en deux et partagez-les sur la pâte feuilletée. Salez et poivrez. Enlevez la croûte du gorgonzola et coupez le fromage en dés que vous répartissez sur les chicons. Enfournez la tarte 25 minutes. Répandez le miel par-dessus et décorez avec les noix hachées.

Ustensiles de cuisine

Four

