



## Tourte aux poires et aux restes de fromages

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 35 minutes

Recette pour 4 personnes

### Ingrédients

- 1 pâte feuilletée rectangulaire
- 150 g de restes de fromage
- 200 g de fromage blanc
- 2 œufs
- 2 poires
- sel
- poivre

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Dérouler la pâte feuilletée sur une plaque de cuisson. Rabattre les côtés pour former une bordure, piquer le centre à la fourchette et enfourner pour 10 minutes de cuisson.
3. Râper ou hacher grossièrement au couteau les restes de fromage. Mélanger avec le fromage blanc, les œufs, du sel et du poivre. Laver les poires, les couper en deux, retirer les cœurs. Entailler les demi-poires en lamelles.
4. Sortir la pâte du four, verser la préparation aux fromages au centre de la pâte, ajouter les demi-poires, poivrer et remettre au four pour 25 minutes de cuisson.

### **Astuce**

Cette recette est parfaite pour donner une seconde vie aux restes du plateau de fromage. Tous les fromages conviennent pour cette recette : comté, camembert, emmental, fourme, mimolette... Mélangez-les pour plus de goût.