

## TARTELETTES AU ROQUEFORT (12 pièces)

### Garniture :

- 240 g de roquefort
- 4 œufs
- 500 g de crème fraîche épaisse
- Sel, poivre, muscade en poudre

### Pâte :

- 300 g de farine
- 150 g de beurre pommade
- 1 œuf
- 1 tasse à café d'eau
- 1 pincée de sel

### Pâte :

Dans un cul de poule mélanger la farine et une pincée de sel. Ajouter les 150 g de beurre pommade coupé en morceaux et pétrir pour obtenir une sorte de semoule grossière. Ajouter l'œuf et l'eau; pétrir pour façonner une boule de pâte. Laisser reposer.

### Garniture :

Dans un cul de poule casser et battre les 4 œufs. Ajouter la crème fraîche, le roquefort écrasé et de la muscade en poudre. Mélanger pour obtenir un mélange homogène. Saler et poivrer.

Étaler la pâte au rouleau et garnir les moules à tartelette beurrés. Verser la garniture dans chaque moule.

Cuire à four chaud thermostat 7 (200° C) pendant 30 minutes.

