

Tarte au céleri, bleu ,et noix

- 1 pâte brisée ou feuilletée
- 250g de céleri-rave
- 80g de fromage bleu
- 60g de cerneau de noix concassés
- 2 yaourts naturels
- 10 cl de lait
- 1 jus de citron pressé
- Du parmesan râpé
- sel et poivre
- 2 œufs
-
- Peler le céleri-rave puis le râper finement.L'arroser immédiatement avec le jus de citron.
- Préchauffer le four à 180°.
- Étaler la pâte , en garnir un moule fariné ou recouvert de papier sulfurisé et piquer le fond avec une fourchette.
- Dans une terrine, fouetter les œufs avec une petite pincée de sel, du poivre.
- Ajouter les yaourt, le lait, le fromage bleu en petit morceaux.
- Bien mélanger, ajouter le céleri-rave et les cerneaux de noix concassés.
- Mélanger de nouveau.
- Mettre la préparation sur le fond de tarte.
- Saupoudrer de parmesan râpé. Cuire la tarte pendant 30 à 35 minutes.
-