

# Tartelette crémeuse au bleu d'Auvergne

## Tripoux et céleri

Recette pour 4 personnes

### INGREDIENTS POUR L'APPAREIL AU BLEU D'Auvergne :

- 40 grs de céleri branche coupés en petits dés
- 100 grs de tripoux cuit
- 10 grs d'échalotes ciselées
- 50 grs de bleu d'Auvergne
- 20 cl de crème fraîche
- 10 cl de lait
- 30 grs de beurre manié (15 grs de farine, 15 grs de beurre)
- sel, poivre

### INGREDIENTS POUR LA PATE AU LAIT :

- 400 grs de farine blanche
- 100 grs de farine de lentilles
- 10 grs de sel
- 30 grs de sucre
- 10 cl de lait
- 2 jaunes d'œufs
- 350 grs de beurre

Mélanger tous les ingrédients

### PROGRESSION :

Emincer finement les tripoux, puis les poêler sans coloration. Réserver.

Chauffer un peu d'huile dans une casserole, verser le céleri, puis les échalotes, couvrir le récipient et confire à feu doux.

Verser ensuite le lait, la crème et le bleu d'Auvergne, porter à ébullition puis lier avec le beurre manié.

Ajouter les jaunes d'œufs à cette préparation, lisser, puis incorporer les tripoux.

Rectifier l'assaisonnement et mettre l'appareil à refroidir.

Foncer un cercle de 18 cm de diamètre de pâte aux lentilles, garnir avec l'appareil et cuire à 200°.

Servir tiède accompagné d'une salade mêlée.

Une variante de la recette :

Le tripoux peut être remplacée par de la cervelle d'agneau et suivant la taille de la tarte, cette dernière peut devenir un plat principal pour un repas simple et convivial.



André et Viviane Chatelard - Restaurateurs