



Tarte tatin van peer met walnoot en roquefort

1 TARTE = 4 PORTIES

⌚ 35 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 rol bladerdeeg, koelvers
- 3 kleine peren
- beetje olijfolie
- 2 el witte wijn
- 30 g gehakte walnoten
- 50 g Roquefort
- versgemalen peper

MATERIAAL: gietijzeren pan

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Schil de peren, verwijder klokhuis en snijd ze in achten.
3. Verwarm een beetje olijfolie in een gietijzeren pan en giet de witte wijn erbij.
4. Strooi de walnoten in de pan en leg dan de partjes peer netjes dakpansgewijs in de pan.
5. Laat alles op laag vuur 5 minuten garen.
6. Dek je pan af met een laagje deeg en zet in de oven.
7. Bak de tarte 25 minuten in de oven.
8. Haal ze er dan uit en laat ze 5 minuten afkoelen.
9. Stort ze dan op een schotel, pluk de eventuele vastgeplakte partjes peer los en plaats terug op hun plek.
10. Verdeel de Roquefort in kleine stukjes over de tatin.
11. Geef een flinke draai aan de pepermolen boven de taartjes en serveer.

* Deze tarte tatin kan je overigens ook best ruim van tevoren maken – volledig afgekoeld is hij ook nog ontzettend lekker.

PAS OP! De tarte is loeiheet, dus draai met beleid in één keer de pan met de schaal om, dit om verbrande handen en armen te voorkomen. De steel van de gietijzeren pan wordt in de oven zeer heet, dus gebruik een ovenhandschoen!

▪ Hoe bewaar ik de tarte tatin?

Je kunt de tarte tatin ongeveer 3 dagen bewaren in een luchtdichte verpakking of bedekt met bakpapier. Om opnieuw op te warmen, zet je hem 5 á 10 minuten in een hete oven van 180°C.

▪ Wat kan ik gebruiken in plaats van bladerdeeg?

Je kunt in plaats daarvan korstdeeg gebruiken, voor een knapperigere textuur!

BRON: onze-franse-keuken.nl

