



Tatin de poire au roquefort

INGRÉDIENTS POUR SIX PERSONNES

- 1 rouleau de pâte à pizza
- 4 poires bien mûres
- 1 boîte de ricotta
- 1 morceau de roquefort (environ 150 g)
- sel et poivre du moulin

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 200°. Etaler la pâte à pizza bien à plat. La tartiner avec la moitié de la ricotta. Saler légèrement et poivrer.

Peler et couper les poires en quartiers et les disposer sur la pâte. Détailler ensuite le roquefort en dés et les parsemer sur les poires. Mettre au four pendant environ 20 à 25 minutes.

Servir avec une petite salade verte agrémentée d'une vinaigrette plutôt douce et de cerneaux de noix.

**Servir avec le Coteaux du Layon
« Les Marcottes »**

