

## *Tarte fine au bleu d'Auvergne*

Pour 6 personnes

- Emincer 500 g de champignons de Paris et les faire sauter à la poêle 6 à 7 mn avec 1 échalote hachée dans un peu d'huile d'olive.
- A feu doux faire fondre 150 g de bleu d'Auvergne coupé en dés et 100 g de crème épaisse puis, hors du feu, ajouter un œuf battu et les champignons poêlés.
- Dérouler 1 rouleau de pâte à pizza avec son papier sulfurisé sur la plaque du four, rouler un peu les bords de la pâte et étaler la préparation.
- Cuire 25 mn au four préchauffé à 210°C (thermostat 7). Servir avec une salade verte, des cerneaux de noix et quelques brins de ciboulette.

**Pour encore plus de saveur, ajoutez de l'ail haché et de la ciboulette ciselée à la crème.**