



Tarte au Saint Nectaire

La tarte au Saint-Nectaire est une spécialité gourmande qui sublime ce fromage au goût unique. Préparée avec une pâte brisée ou à foncer, elle est garnie de fines tranches de Saint-Nectaire, souvent accompagnées de pommes de terre ou de lardons. Moi, je vous propose de l'accompagner de tomates. Cette tarte fondante et savoureuse est parfaite pour un repas convivial.

Les ingrédients pour la recette :

- [350g de pâte à foncer](#)
- 1 Saint-Nectaire entier
- [4 tomates](#)
- Chapelure
- Huile d'olive
- [Sel fin](#)
- Poivre du moulin

Pour 8 personnes



Recette de www.vision-plaisir.fr

La réalisation de la recette :

Ayant eu la chance de passer des vacances dans le **Cantal**, la tarte au **saint-nectaire** est un passage obligé pour les amoureux de bonne cuisine.

Le saint-nectaire avec un parfum et un goût onctueux saura combler les amoureux de bon fromage. **La gastronomie** culinaire l'associe sans modération avec un vin rouge (attention à boire avec modération). Le **village de Saint-Nectaire** est un passage incontestable pour les amoureux des bonnes choses. Cette pâte molle au cœur de l'Auvergne fut importée par le Roi Soleil. La fête du saint-nectaire à Saint-Nectaire est organisée tous les ans avec la **foire du vin**.

Étaler votre pâte brisée, **foncer** un cercle à tarte de 20 cm de diamètre et laisser reposer dans le réfrigérateur **pendant 1 heure**. Allumer votre four à **180 °C**. Couper des rondelles de tomates. Le saint-nectaire doit être coupé en tranches de 3 à 5 millimètres d'épaisseur. Sortir votre fond de tarte de pâte feuilletée et déposer dedans les tranches de tomates. Assaisonner de sel fin et poivre du moulin. Ajouter les **lamelles** de saint-nectaire sur les tomates et saupoudrer de chapelure. Ajouter un filet **d'huile d'olive**. Assaisonner légèrement de sel fin et poivre du moulin. Cuire au four chaud pendant **40 minutes**. Bon appétit à tous.

Vision
Plaisir
La gourmandise culinaire