

# CROSTATA DI INDIVIA BELGA E PERE

## **Ingredienti**

1	rotolo pasta sfoglia rotonda
400 g	indivia belga (3 pezzi)
80 g	gruyère grattugiato
2	pere
180 g	crème fraiche
½ dl	latte
2	uova
Pepe	

## **Preparazione**

Preriscaldare il forno a 200°.

Tagliare a metà l'indivia e farla cuocere in acqua salata e bollente per circa 2 minuti.

Togliere l'indivia dalla pentola e lasciarla sgocciolare.

Mettere la pasta su di una teglia, cospargere 60 g di gruyère sul fondo della pasta.

Spelare le pere e tagliarle a fettine sottili e disporle sulla pasta.

Tagliare ancora a metà l'indivia belga e disporla a stella sopra le pere.

Mescolare la crème fraiche con il latte, le uova ed il pepe e versare il composto così ottenuto sopra la torta.

Cospargere la torta con i restanti 20 g di gruyère.

Infornare e cuocere per circa 45 min a 200°.