

Recette : TARTE AUX POIREAUX ET AU FROMAGE !

Plats



TARTE AUX POIREAUX ET AU FROMAGE !

INGRÉDIENTS


600 grammes de blancs de poireau
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 œuf
10 centilitres de crème liquide
50 grammes de fromage râpé
1 pâte brisée pré-étalée
Sel
Poivre

PRÉPARATION

1. Laver les blancs de poireau et couper-les en tronçons de 3 centimètres de long.
2. Découper ensuite chaque tronçon en fins bâtonnets.
3. Faire chauffer l'huile d'olive à feu moyen dans une poêle et faire revenir les bâtonnets de poireau pendant **15 minutes** environ, tout en remuant.
4. Saler et poivrer.
5. À l'aide d'une fourchette, battre l'œuf avec la crème liquide dans un bol.
6. Ajouter le fromage râpé dans le bol et mélanger.
7. Mettre la pâte brisée dans un moule de 24 centimètres de diamètre.
8. Piquer la pâte avec une fourchette.
9. Étaler dessus les poireaux et recouvrir avec la préparation à la crème.

Un Conseil ?

Accompagner votre tarte aux poireaux d'une salade. Comme variante, je peux vous proposer de remplacer la moitié des poireaux par des champignons de Paris (par exemple).

	Préparation : 30 minutes
	Cuisson : 45 minutes

	<i>C'est à vous de jouer !</i>
---	--------------------------------

Environ 30 à 35 minutes
180°C

N'oublier pas de préchauffer votre four !