



TARTE AUX POIREAUX

Temps préparation : 30 mn

Temps de cuisson : 35 mn

Ingédients : pour 6 personnes

- 5 poireaux
- 3 oeufs
- 2 c.à soupe de farine
- 2 c.à soupe de crème fraîche épaisse
- 4 c.à soupe de lait
- 150g de Comté râpé
- 1/2 c.à café de noix muscade râpée
- 2 c.à soupe de moutarde forte sel, poivre
- 1 pâte brisée (*achetée ou réalisée avec 250g de farine, 125g de beurre et 1 pincée de sel*).

Matériel :

- 1 plat à tarte de 30 cm.
- 1 râpe à épices.

PREPARATION

1 – Nettoyer les poireaux : couper les 3/4 de la partie verte et l'extrémité de la partie blanche. Les laver et les couper en tronçons.

2 – Faire chauffer de l'eau salée dans une marmite : A l'ébullition, mettre les poireaux et les laisser cuire 15 mn. Les égoutter (conserver 5 c.à soupe d'eau de cuisson).

Préchauffer le four à 200°C.

3 – Etaler la pâte brisée dans le plat à tarte. Badigeonner le fond de tarte d'une fine couche de moutarde.

4 – Faire fondre 30g de beurre dans la marmite. Y déposer les poireaux égouttés et laisser cuire 10 mn environ (pour évaporer l'eau).

5 – Pendant ce temps, dans un bol, mélanger les oeufs, la farine, le lait, l'eau de cuisson des poireaux et 100g de Comté râpé.

6 – Hors du feu, verser cette préparation sur les poireaux en mélangeant rapidement. Ajouter la crème fraîche, la noix de muscade râpée. Saler, poivrer. Verser le tout dans le plat à tarte. Saupoudrer avec les 50g restants de Comté râpé.

CUISSON

Mette au four à 200°C pendant 30 à 35 mn : le dessus de la tarte doit être doré.