

Tarte aux poireaux et lait de coco



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 40 mn

Une tarte gourmande et toute légère, sans crème fraîche ni oeufs.

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 200 g de lardons
- des poireaux
- 2 carottes
- 1 petite brique de lait de coco
- 1 noix de beurre
- du gruyère râpé
- 1 oignon
- du curry
- du paprika

Préparation

- 1 Dans une poêle, faites revenir l'oignon pelé et coupé en morceaux dans une noix de beurre.
- 2 Ajoutez ensuite les lardons.
- 3 Puis, au bout de quelques minutes, incorporez les carottes coupés en petits dés ainsi que les poireaux. Laissez cuire une dizaine de minutes.
- 4 Déroulez votre pâte feuilletée dans un moule et piquez-la à l'aide d'une fourchette.
- 5 Répartissez le mélange oignons-lardons-légumes.
- 6 Dans un bol, mélangez le lait de coco avec les épices, à doser à votre convenance.
- 7 Versez ce mélange sur les oignons, lardons et légumes.
- 8 Parsemez de gruyère râpé et enfournez à 160°C (th.5) pendant 30 minutes.

Proposé par



Audrey

Amatrice de recettes simples et de chocolat ! Rendez-vous sur mon blog [Bleu indigo et chocolat chaud](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

