

Tarte aux poireaux



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 45 mn

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée - ou brisée
- 4 poireaux
- dés de jambon - facultatifs
- fromage de chèvre en tranches fines - facultatif
- 0,5 cube de bouillon
- 4 oeufs
- 1 petite brique de crème fraîche
- 10 cl d'eau
- huile d'olive
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Épluchez les poireaux et retirez la partie trop verte.
- 2 Mettez les poireaux en rondelles dans une poêle avec un peu d'huile d'olive. Faites revenir sans colorer.
- 3 Laissez fondre le cube dans l'eau et ajoutez l'ensemble sur les poireaux. Couvrez et laissez mijoter 10 minutes à feu doux.
- 4 Pendant ce temps, dans un bol, mélangez les oeufs, la crème fraîche, un peu de sel et de poivre.
- 5 Étalez la pâte feuilletée dans un moule à tarte, piquez-la à la fourchette et versez les poireaux cuits sur la pâte. Ajoutez le duo oeufs/crème. Garnissez à votre convenance avec du fromage râpé, des tranches fines de chèvre ou quelques dés de jambon par exemple, puis enfournez environ 35 minutes.

Proposé par

Les recettes du Mas du Loup

Retrouvez Laurence sur son [blog "Les recettes du Mas du Loup"](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

