

Tarte aux poireaux



Entrée **Facile**

Préparation : 15 mn

Cuisson : 30 mn

Il faut laisser la place dans le jardin, les derniers poireaux sont arrachés, maintenant je vais les cuisiner.

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- poireaux
- 3 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- 1 échalote
- 125 g de lardons
- 75 g de dés de jambon
- 3 oeufs
- gruyère
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Lavez et coupez les poireaux en petits tronçons, faites les revenir dans un peu de margarine avec l'échalote 10 minutes environ. Foncez la pâte feuilletée dans un moule à tarte, versez la préparation.
- 2 Battez les œufs avec la crème, le sel et le poivre (moi, j'ai utilisé de la noix de muscade à la place du poivre). Répartissez sur les poireaux, parsemez de gruyère. Rabattez les bords si besoin. Mettre au four à 180°C (th.6) durant 30 minutes. Surveillez.

Proposé par

chezmamygigi

Bienvenue, chezmamygigi je suis heureuse de vous faire partager mes plaisirs.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

