



Tarte aux poireaux



6 pers



20 mn

Les ingrédients

- Pâte Brisée
- 6 poireaux
- 20 cl de crème épaisse
- 2 œufs
- 80 g de parmesan râpé
- 1 pincée de muscade
- Beurre
- Sel et poivre

La recette

Etape 1

Découper les poireaux en rondelles et les faire cuire à la vapeur pendant 15 mn.

Etape 2

Préchauffer le four à 200°C (Th.6-7).

Etape 3

Beurrer un moule à tarte, déposer la pâte et piquer le fond.

Etape 4

Fouetter à la fourchette la crème, les œufs, le parmesan et la muscade. Saler et poivrer.

Etape 5

Mettre les poireaux dans le plat à tarte. Recouvrir du mélange crème/œufs.

Etape 6

Enfourner pendant 20 mn.

