



## 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.

