Tarte aux poireaux

de Tata Denise

Pour 6 pers. • Préparation 25 min • Cuisson 45 min

Ingrédients



Pâte brisée
1



Poireaux
6



Œufs
3



Crème fraîche épaisse
20 cl



Beurre
40 g



Comté râpé
80 g



Noix de muscade
1 pincée



Sel, poivre

La marche à suivre

1. Fendez les poireaux en quatre dans la longueur et lavez-les sous l'eau : la terre se cache toujours au même endroit.
2. Émincez-les et faites-les fondre au beurre vingt minutes à couvert, sans les colorer.
   laisser l'eau partir
3. Découvrez cinq minutes pour laisser partir l'eau : c'est elle qui détrempe une tarte aux poireaux.
4. Battez les œufs avec la crème, la muscade, le sel et le poivre.
5. Étalez les poireaux tièdes sur la pâte piquée, versez l'appareil, parsemez de comté.
6. Four à 180 degrés pendant 35 minutes, jusqu'à ce que le centre ne tremble plus.

◎ *Tiède, avec une salade de mâche, en entrée ou en plat du soir.*

LE SECRET DE TATA DENISE

Les cinq minutes à découvert ne servent qu'à évaporer l'eau, et ce sont elles qui décident si la pâte sera croustillante ou molle.

papillage.fr

Fiche offerte par papillage.fr · la même, avec la recette et le prénom de la vôtre