TARTE AUX POIREAUX



La tarte aux poireaux est un classique du quotidien français. Émincez les poireaux (le blanc et une partie du vert), faites-les fondre dans du beurre 15 minutes à feu doux. Mélangez avec les œufs battus, la crème et le fromage râpé.

Infos

- **Temps de préparation**: 15 mins
- **Temps de cuisson**: 35 mins
- **Portions**: 4-6 personnes

Ingredients

- 1 pâte brisée
- 4 poireaux (blanc et vert tendre)
- 3 œufs
- 20 cl de crème fraîche
- 80g de gruyère râpé
- 30g de beurre
- Muscade
- Sel, poivre

Préparation

Etape 1
Lavez et émincez les poireaux. Faites-les fondre dans le beurre à feu doux pendant 15 minutes avec un peu d'eau. Salez légèrement.

Etape 2
Battez les œufs avec la crème, le sel, le poivre et la muscade. Ajoutez les poireaux refroidis et le gruyère.

Etape 3
Étalez la pâte dans un moule, piquez le fond. Versez la garniture. Enfournez 30 minutes à 180°C jusqu'à ce que la tarte soit dorée.