

Tarte aux poireaux

LES RECETTES

La tarte aux poireaux, comté et bacon : Pour 4 personnes

1 pate feuilletée.

70g de bacon coupé en allumettes (ou des lardons)

400g de poireau (4 blancs)

100g de beurre. (pour ma part je ne mettrai que 50g)

70g de comté râpé. (pour ma part 50g)

10cl de creme fraiche

sel, poivre et si vous avez un mélange de 5 baies.

Préchauffez le four à 180°C chaleur tournante.

Epluchez et lavez vos poireaux. Coupez les finement.

Les mettre avec 50g (ou 25g pour ma part) de beurre dans la poêle. Salez légèrement et poivrez. Laissez cuire environ 5min en remuant de temps en temps.

Ajoutez ensuite le reste de beurre et la creme fraiche. Laissez cuire, toujours en remuant, 4/5 min de plus. Sortez-les du feu et les réserver.

Coupez le bacon en fines allumettes et si besoin râpez le comté.

Déroulez votre pâte feuilletée et posez la sur votre moule à tarte.

Déposez les poireau dessus.

Répartissez en suite le bacon dessus (vous pouvez aussi mélanger votre bacon aux poireaux). Mettez ensuite le comté râpé et pour finir mettez un coup de moulin à poivre ou un mélange de 5 baies.

Enfournez et laissez cuire environ 25min.

ARRIGHI Laure

laure.melet@hotmail.fr

