

Tarte aux poireaux et au Saint-Nectaire



Recette notée ★★★★★ 5/5 - proposée par lyly59554



Entrée

Sans gluten

Personnes

8

Très facile

Bon marché

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 4 poireaux
- 1 morceau de Fromages Saint-Nectaire
- 3 oeufs (1 entier et 2 jaunes)
- 25 cl de crème fraîche
- Sel
- Poivre
- Muscade
- Beurre

Préparation

TEMPS TOTAL : 45 MIN



15 min

Cuisson : 30 min

- 1 Étaler la pâte, la piquer à la fourchette.
- 2 Faire fondre un peu de beurre dans une casserole, y ajouter les blancs de poireaux coupés en petits morceaux. Laisser les cuire en remuant de temps en temps.
- 3 Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6).
- 4 Dans un bol, mélanger 1 œuf entier et 2 jaunes avec la crème fraîche, le sel, le poivre et un peu de noix de muscade.
- 5 Couper le fromage en tranche.
- 6 Disposer sur la pâte, les poireaux, le fromage et le mélange œufs-crème.
- 7 Mettre au four pendant 25 min à 30 min.

+ Note de l'auteur

Vous pouvez ajouter des lardons. Ce plat peut convenir pour un souper accompagné d'une salade.

🔗 J'ajoute mon grain de sel