

TARTE AUX POIREAUX

Préparation : 15 minutes



Cuisson :

- Environ **10 minutes** pour les poireaux
- Environ **10 minutes** pour la pâte
- Environ **5 minutes** pour gratiner le tout (poireau+ béchamel + pâte brisée)

Repos de la pâte

- 30 minutes à 2h

Ingrédient :

Pour la pâte à tarte :

300g Farine

150g Beurre

1 pincée de Sel

1 œuf

Pour l'appareil à tarte :

3 poireaux

1L lait entier (ou ½ écrémé)

90g de beurre

90g de Farine

Sel

Poivre

50g de Gruyère râpé

(Une bûche de chèvre)

(Herbes de Provence)

Etapes de préparation :

La pâte brisée :

-Dans un saladier, verser la farine et le sel, creuser un puit, y ajouter le beurre et mélanger la pâte à la main jusqu'à obtenir une pâte sableuse. Ajouter l'œuf.

-Former une boule de pâte homogène, filmer et laisser reposer au frigo.

-Etaler la pâte puis poser dans le moule (en faisant attention à avoir des bords suffisamment hauts pour accueillir l'appareil).

-Précuire la pâte environ 10 minutes.

Les poireaux :

-Laver, couper les poireaux en fins morceaux dans le sens de la largeur.

-Cuire les poireaux à la vapeur.

La béchamel :

-A feu doux, faire fondre le beurre. Ajouter la farine et mélanger. Laisser cuire 2-3 minutes.

-Ajouter le lait et laisser cuire à feu doux en mélangeant, environ 6 minutes.

-Ajouter le fromage râpé, (les herbes), Saler, poivrer.

Finition/dégustation :

-Mélanger les poireaux et la béchamel et verser dans le fond de tarte.

(Couper des tranches de bûche de chèvre à disposer sur le dessus de la tarte.)

-Gratiner au four. **Déguster !**