

## Tarte Brisée Poireaux & Chèvre à la Crème Cuisine Avoine

Une recette de tarte salée gourmande, idéale accompagnée d'une belle salade.

**Portions :** 1 tarte

**Préparation :** 15 minutes

**Cuisson :** 45 minutes

1 pâte brisée

1 échalote

2 poireaux

1/2 bûche de chèvre

2 oeufs

3 cas de crème cuisine Avoine

poivre

moutarde de Dijon



Commencer par étaler la pâte brisée sur son papier sulfurisé. Mettre la pâte dans un moule à tarte rond.

Laver les poireaux à grandes eaux et les couper en rondelles après avoir enlever les feuilles.

Eplucher l'échalote et l'émincer.

Faire chauffer une sauteuse avec un filet d'huile d'olive.

Faire revenir pendant environ 5 minutes à feu doux le poireau avec l'échalote.

Pendant ce temps, faire la crème: mélanger les 2 oeufs avec la crème avoine et fouetter.

Saler et poivrer le mélange et mélanger avec un fouet. Ajouter une cuillère à café de moutarde. Bien mélanger.

Laisser refroidir les poireaux. Pendant ce temps, badigeonner la pâte brisée d'une cuillère à soupe de moutarde.

Quand le poireau et l'échalote ont refroidi, les disposer sur la pâte en veillant à bien en mettre sur la totalité de la pâte.

Couper la moitié de la bûche de chèvre et couper des rondelles.

Verser la crème sur le poireau et l'échalote. Pencher le moule à droite et à gauche pour bien étaler la crème.

Ensuite, ajouter les rondelles de chèvre sur le dessus.

Replier les rebords de la pâte pour refermer légèrement la tarte.

Mettre le moule au four pendant environ 40 minutes à 180° (cela dépend de la puissance de votre four, regarder à mi-cuisson, il faut que la tarte soit légèrement dorée et que le chèvre ait fondu).