

LA TARTE AUX POIREAUX

LES INGREDIENTS :

- ✓ Quatre poireaux,
- ✓ de l'emmental râpé,
- ✓ des lardons (fumés ou non selon vos goûts),
- ✓ un pot de crème fraîche,
- ✓ 5 œufs,
- ✓ 50 grammes de beurre,
- ✓ un rouleau de pâte brisée,
- ✓ du sel et le désormais célèbre piment d'Espelette (qui a pris dans ma cuisine la place du poivre dans toutes les recettes !)
- ✓ ainsi qu'un petit peu de muscade râpée.

LA PREPARATION :

• **Première étape : la cuisson des poireaux.**

- Coupez les poireaux en rondelle et réservez le vert des poireaux (quand il devient ligneux).
- Faites fondre le beurre dans une poêle, ajouter les poireaux tronçonnés et laisser les cuire à couvert en remuant de temps en temps à feu doux. Ajoutez les lardons en fin de cuisson. Salez et poivrez (pour le sel dosez en fonction des lardons que vous utilisez).

Pendant que les poireaux cuisent :

• **Deuxième étape : la préparation de l'appareil.**

- Cassez les œufs dans un saladier salez, poivrez.
- Ajoutez le pot de crème fraîche, de la muscade et les 3/4 du gruyère râpé.

• **Troisième étape : réunissez les deux préparations.**

- Préchauffez le four à 180°C (Th. 6)
- Etalez la pâte brisée dans un moule à tarte et piquez la à la fourchette (pour les pâtes toutes prêtes garder le papier de cuisson).
- Commencez par étaler les poireaux et les lardons, recouvrez avec l'appareil et saupoudrez du quart restant de gruyère râpé.
- Il ne vous reste plus qu'à enfourner et à patienter 30 minutes

• **Quatrième étape : la dégustation.**

Vous pouvez accompagner cette tarte d'une salade verte genre scarole (ça passe tout seul !)

C'EST PRET !!!