



## Tarte savoyarde

### Ingrédients:

1 pâte à [tarte brisée](#)  
4 beaux poireaux  
200 gr de jambon blanc  
150 gr de fromage d'Abondance  
2 oeufs  
1 à 2 c à soupe de crème  
1 c à s d'huile d'olive  
sel et poivre

Faites votre pâte quelques heures avant de l'utiliser ou au mieux la veille.

Lavez et coupez les poireaux finement. Chauffer l'huile d'olive et faites suer les poireaux à couvert sur feu moyen environ 20 à 30 minutes. Il faut que ceux-ci soient tendres. Réserver et refroidir

Préchauffer votre four sur 220°

Abaisser la pâte brisée et foncer un moule à tarte.

Ajouter aux poireaux la crème et les œufs battus.

Saler et poivrer.

Couper votre jambon en lamelles et garnissez en le fond de votre tarte en gardant quelques morceaux pour le dessus.

Ajouter le mélange poireaux, crème et œufs.

Couper le fromage d'Abondance en petits morceaux, garnissez en le dessus de la tarte.

Un ou deux tour de moulin à poivre, parsemer du reste de jambon et enfourner pour environ 30 minutes de cuisson.