

12 mars 2008

## Tarte poireaux et jambon à l'époisses



(pour 6)

*250 g farine  
3 cs huile d'olive  
2 cs de moutarde  
thym en poudre  
un peu d'eau  
polenta*

*4 beaux poireaux  
moutarde  
1 époisses  
5 cl de vin blanc  
poivre  
2/3 tranches de jambon (au romarin)*

Préparez la pâte en mélangeant la farine avec le thym puis la moutarde et l'huile d'olive. Ajoutez ensuite de l'eau, petit à petit, pour former une boule de pâte souple. Laissez reposer 30 minutes.

Lavez les poireaux et coupez-les en rondelles. Faites chauffer 1 noix de beurre avec un peu d'huile d'olive et faites suer les poireaux jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Pendant ce temps, grattez l'époisses puis coupez-le en cubes. Faites-le fondre à feu doux avec le vin blanc. Poivrez.

Étalez la pâte sur un plan fariné sur lequel vous aurez saupoudré de la polenta. Foncez-en un plat à tarte, piquez à la fourchette. Badigeonnez le fond de moutarde. Posez les tranches de jambon. Recouvrez de poireaux et versez le fromage fondu.

Faites cuire environ 30 minutes à four préchauffé à 180 °C.