



© Thierry d'Issy et d'ailleurs - <http://cantalblog.canalblog.com> - 2013

TARTE SALÉE AUX POIREAUX

Les ingrédients :

- La pâte brisée maison : - 200 grs de farine ; - 100 Grs de beurre ; - 2 pincée de sel ; - 60 Grs de lait
4 poireaux moyens

- L'appareil à tarte : - 15 Centilitres de crème liquide ; - 2 œufs ; - Sel, poivre, noix de muscade ; - Qs de poitrine fumée et de maroilles

La réalisation :

1 - Pour la pâte, sabler la farine et le beurre du bout des doigts ou avec la feuille de votre robot. Ajouter le sel puis le lait et pétrir afin d'obtenir une boule homogène. Étaler entre 2 feuilles de film plastique et laisser reposer 15 min au congélateur, juste le temps de préparer votre appareil à tarte, vos poireaux et de faire un brin de toilette à votre cuisine.

2 - Laver et couper vos poireaux en rondelles en ne conservant que la partie la plus tendre, le reste finira en soupe avec une pomme de terre et une courgette. Faire suer les poireaux au beurre pendant 5 min et réserver à température ambiante.

3 - Pour l'appareil : Dans un grand bol, battre les œufs en omelette puis ajouter la crème. Saler, poivrer et réserver.

4 - Foncer un moule à tarte avec votre pâte brisée étalée et revenue à température ambiante, y disposer les poireaux refroidis puis les couvrir avec l'appareil œuf+crème.

5 - Couvrir avec quelques morceaux de poitrine fumée et parsemer de quelques lamelles de Maroilles.

6 - Cuire 40mn à 180°C ou Th. 6 et déguster chaud ou froid.

