

Bienvenue chez Christhummm

<http://www.chrithummm.canalblog.com/>

~~ Tarte « Saint-Louis » ~~



1 pâte feuilletée ou
1 pâte brisée
moutarde à l'ancienne
1 ou 2 poireaux coupés en lamelles
dès de jambon
1 pot de cancoillotte
1 œuf
Fromage râpé

Chauffer le four à 180°
Dérouler la pâte dans le moule
Étaler 3 càc de moutarde sur la pâte
Faire revenir les poireaux avec un peu de margarine
jusqu'à ce qu'ils soient fondus
Ajouter la cancoillotte, pas besoin de la réchauffer si on la met
sur les poireaux chauds, bien mélanger
Ajouter l'œuf, des dès de jambon, un peu de sel
Verser ce mélange sur le fond de pâte, mettre un peu de râpé

Mettre au four pour 30 min environ
