



Tarte aux poireaux et aux champignons

Ingrédients :

1 pâte brisée que vous pouvez trouver ici
3 poireaux moyens
150 gr de champignons de Paris+une autre sorte(facultatif), il me restait des champignons noirs que j'avais mis dans un bouillon
2 oeufs
25 cl de crème épaisse que l'on peut remplacer pas de la crème végétale (soja, avoine)
1 c à soupe d'huile d'olive
Sel et poivre

Lavez et émincez vos poireaux finement.
Dans une poêle chauffer l'huile d'olive
Ajouter les poireaux, les champignons tranchés et faites les suer sur feu doux une vingtaine de minute.

Refroidir

Foncer un moule à tarte

Battre les œufs avec la crème, saler et poivrer

Remplir la tarte de la préparation aux poireaux champignons, verser le mélange œufs crème et enfourner pour une trentaine de minute dans le four préchauffé à 200°C

A la sortie du four, laisser reposer quelques minutes avant de servir.

<http://manature2.canalblog.com/>