

TARTE AUX POIREAUX ET LARDONS FAÇON GRATIN



Pour 6 personnes

- 1 pâte brisée ou feuilletée
- 3 poireaux
- 200 g lardons allumettes fumés
- 80g d'emmental râpé (vous pouvez en mettre plus)

Pour la béchamel

- 40 g de margarine
- 40 g de farine
- 1/2 litre de lait
- Noix de muscade
- Sel (léger)
- Poivre

Lavez les poireaux et émincez- les, puis faites-les fondre dans une sauteuse avec une noix de margarine pendant environ 15 minutes...

Pendant ce temps préparez la béchamel. Dans une casserole, mettez la margarine (ou beurre) à fondre y ajouter la farine sans cesser de remuer avec un fouet pour bien incorporer la farine, puis versez le lait en continuant à remuer jusqu'à l'épaississement de la sauce. Ajoutez un peu de noix de muscade râpée, salez et poivrez. Vous pouvez éventuellement mélanger une partie de l'emmental râpé dans la béchamel...

Laissez tiédir la béchamel et incorporez un oeuf ou deux, à votre goût...

Versez la sauce sur les poireaux cuits et mélangez...

Préchauffez votre four à 180° C (pour moi 160° C)...

Placez votre pâte brisée ou feuilletée dans un grand moule à tarte beurré (pas besoin si vous gardez la feuille de cuisson). Piquez le fond à l'aide d'une fourchette, puis versez la préparation...

J'ai parsemé mon emmental sur le dessus...

Glissez au four pour environ 45 minutes.