



Tourte feuilletée aux poireaux et noisettes

Ingrédients:

600 gr de pâte feuilletée (la recette et explication [ici](#))

5 beaux poireaux

100 gr de lardons

2 œufs

Des noisettes coupées en morceaux

1/2 c à soupe d'huile d'olive

3 belles c à soupe de crème épaisse

Sel et poivre du moulin

Préparer votre pâte feuilletée 1 à 2 jours avant de réaliser la recette

Lavez et coupez les poireaux en tronçons

Chauffer l'huile d'olive dans un faitout et ajoutez les poireaux.

Mélanger, ajoutez les lardons , saler et poivrer

Couvrez et laisser cuire à feu doux environ 20 à 30 minutes.

Refroidir.

Coupez votre pâte en deux et faites en deux carrés (ou rond, c'est selon)

Placer un papier cuisson sur une plaque, mettre la première abaisse.

Ajoutez aux poireaux refroidi les œufs les noisettes et la crème. Mélanger soigneusement

Goûtez et rectifiez l'assaisonnement au besoin.

Préchauffer votre four sur 240°C

Verser cette préparation sur la première abaisse en laissant un bon rebord que l'on mouillera avec un peu d'eau

Couvrir avec la deuxième abaisse et souder.

J'ai retourné un peu le tour de ma tourte par précaution car j'avais peur que cela coule.

Faites une petite cheminée et dorer le dessus de la tourte à l'œuf.

Cuire pendant 10 minutes à four 240°C puis baisser la température sur 200° C et laisser cuire pendant au moins 30 minutes. La tourte doit être bien dorée.

Sortir du four et laisser reposer quelques minutes.

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