

Tarte aux poireaux

(Recette de Taty Nini)



Ingrédients (pour 6 personnes) :

Une **Pâte brisée**

400 g de blancs de **poireaux**

20 g **de beurre**

30 **gde farine**

¼ l **de lait**

1 **œuf**

10 cl **de crème fraîche**

50 g **de fromage râpé**

Sel, poivre, muscade

Préparation :

- Tailler les poireaux en lanières ; les blanchir dans de l'eau salée pendant 10 mn.
- Laisser égoutter.
- Préparer une béchamel avec beurre, farine et lait.
- Ajouter sel, poivre et muscade et laisser refroidir.
- Y ajouter un œuf.
- Etaler la pâte dans un moule à tarte : la couvrir des poireaux puis de la béchamel, puis de la crème et enfin du râpé.
- Enfourner à th 6 pour 30 mn ; si le fromage dore trop vite poser sur la tarte une feuille d'aluminium.