Tarte tatin poireaux, lardons et Boursin

Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée
- 4 poireaux
- 100 g de lardons
- 150 g de fromage frais (type Philadelphia)
- 2 gousses d'ail
- 1,5 cuillère à soupe d'eau
- Ciboulette
- Persil
- Sel, poivre

Préparation :

Coupez les poireaux en tronçons et faites-les cuire à l'eau jusqu'à ce qu'ils soient fondants. Egouttez-les dans une passoire et passez-les ensuite au presse-purée afin de les vider de leur eau. Coupez-les ensuite en petits morceaux et réservez.

Préchauffez votre four à 180°C.

Préparez ensuite le "Boursin". Hachez les gousses d'ail, ajoutez-les au fromage frais et à l'eau. Mélangez jusqu'à ce qu'il soit lisse (ajoutez-plus ou moins d'eau s'il est trop épais). Ajoutez la ciboulette, le persil, salez, poivrez et mélangez.

Faites revenir les lardons dans une casserole. Une fois bien revenus, ajoutez les poireaux et le "boursin" et mélangez jusqu'à ce que les ingrédients soient bien répartis. Laissez cuire quelques minutes puis arrêtez le feu. Versez ensuite la préparation dans un moule à tarte.

Etalez votre pâte feuilletée sur un plan de travail fariné puis placez-la sur la préparation en enfonçant bien les bords.

Faites-la cuire 25 minutes. Une fois cuite, sortez-la du four, retournez-la et servez immédiatement !