

Tarte aux poireaux et aux crevettes



Les ingrédients pour 6 personnes :

1 pâte feuilletée pur beurre
4 blancs de poireaux
12 grosses crevettes roses décortiquées
20 cl de crème fraîche liquide
1 c à c de farine
2 jaunes d'oeufs
30 g de beurre
Sel et poivre du moulin

Foncer le moule à tarte (le beurrer s'il n'est pas antiadhésif) avec la pâte feuilletée.
Couper les blancs de poireaux en rondelles et les faire cuire dans le beurre, assaisonner.
Dans un bol mélanger la crème fraîche avec la farine et verser sur les poireaux, chauffer en mélangeant et au premier bouillon retirer du feu. Ajouter les crevettes roses et laisser tiédir. Vérifier l'assaisonnement. Ajouter alors les jaunes d'oeufs, mélanger et verser le tout sur la pâte. Cuire à four préchauffé à 200° pendant 30 mn environ (à adapter en fonction du four. Servir bien chaud.

Péché de gourmandise
<http://pechedegourmand.canalblog.com>