



PLAT PRINCIPAL

## TARTE PLIÉE POMMES DE TERRE-POIREAUX



★ ★ ★ ★ ☆ (34)

ENV. 45 MINUTES  
POUR 4 PERSONNES

### INGRÉDIENTS

- 1 cs** d'huile de colza
- 200 g** de poireaux
- 300 g** de pommes de terre en robe des champs (à chair ferme)
- 2 cs** d'aneth
- 2 cs** de fromage de chèvre frais
- 3 cs** de crème fraîche sel et poivre
- 1** pâte à gâteau à l'épeautre, abaissée en rond
- 1** œuf, battu pour badigeonner

Pour le dressage

- quelques brins** d'aneth, hachés grossièrement

### PRÉPARATION

- 1** Préchauffer le four à 180 °C. Parer le poireau et le couper en rondelles d'env. 4 mm d'épaisseur. Faire chauffer l'huile dans une poêle. Y faire revenir le poireau environ 5 minutes jusqu'à ce qu'il soit cuit mais pas encore coloré. Verser ensuite dans un saladier.
- 2** Couper les pommes de terre en tranches d'env. 4 mm d'épaisseur. Mélanger avec le poireau. Saler et poivrer.
- 3** Mélanger le fromage de chèvre frais avec la crème fraîche et l'aneth. Rectifier l'assaisonnement avec le sel et le poivre. Chemiser une plaque avec du papier cuisson et y abaisser la pâte. Piquer le centre à la fourchette à plusieurs reprises. Étaler le mélange de fromage de chèvre frais en veillant à laisser un pourtour non recouvert d'env. 2 cm. Recouvrir du mélange pommes de terre-poireaux.
- 4** Rabattre le bord de la pâte vers l'intérieur et badigeonner d'œuf. Faire cuire la tarte pliée pendant 30 minutes environ dans le four préchauffé. Parsemer d'aneth avant de servir.