



PLAT PRINCIPAL

TARTE POMME DE TERRE-POIREAUX

INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

Pour un plat d'env. 38 x 25 cm ou un plat rond d'env. 28 à 30 cm Ø

300 g	de poireaux	
1 dl	de bouillon de légumes	
600 g	de pommes de terre en robe des champs	(pdt chair ferme)
80 g	de gruyère	râpé grossièrement
un peu	de noix de muscade	fraîchement râpée
5-6 branches	sel et poivre de thym	
1	pâte à gâteau ou une pâte feuilletée	abaissée (env. 375 g)
2 dl	de crème entière	
3	œufs	

PRÉPARATION

50 MINUTES

Couper le poireaux en fines rondelles, les faire cuire à l'étuvée à feu doux dans une poêle avec le bouillon de légumes.

Couper les pommes de terre en robe des champs en rondelles. Mélanger dans un bol avec les poireaux et le fromage. Saler, poivrer et ajouter la noix de muscade. Effeuille le thym et ajouter au mélange.

Préchauffer le four à 200 °C. Chemiser une plaque avec du papier cuisson et y abaisser la pâte. Apporter des petits coups de fourchette sur l'ensemble de la pâte. Répartir uniformément l'appareil pomme de terre-poireaux sur la pâte. Pour le liant, mélanger la crème aux œufs. Saler et poivrer le mélange aux légumes. Faire cuire la tarte dans le four préchauffé pendant 30 minutes environ, jusqu'à ce qu'elle ait doré.

ASTUCE

Servir avec une salade verte.