Tarte aux poireaux, curry et miel.

Ingrédients pour 6 personnes

4 à 5	Blancs de poireaux
2	Œufs
100 g	Gruyère
150 g	Crème ou lait
2	Oignons
2 C à S	Philadelphia
2 C à C	Curry
2 C à C	Miel
1	Pate feuilletée
	Sel, poivre

Préparation

Faire fondre les poireaux dans une sauteuse, ajouter le curry et le miel. Les étaler sur une pâte feuilletée.

Mélanger les œufs, la crème, le Philadelphia et gruyère. (Si le mélange est trop épais, ajouter un peu de lait). La crème peut être remplacée par du lait, c'est plus léger.

Mettre ce mélange sur les poireaux

Mettre au four 190°C 25 à 30 mn.