

Tarte aux poireaux

INGREDIENTS

| | |
|----------|---|
| 1 | Pate à tarte |
| 4 | Poireaux |
| 1 C à S | Beurre |
| 1 sachet | Sucre vanillé |
| 2 | Œufs |
| 15 cl | Lait |
| 15 cl | Crème liquide |
| | Sel, poivre et Emmental ou parmesan |



PREPARATION :

On découpe les poireaux, on les met dans une poêle à suer avec un petit peu de beurre à feu doux sans les colorer. Ensuite, on ajoute le sucre vanillé, on augmente un petit peu le feu et on ajoute un demi verre d'eau. On attend. On expire en compotée jusqu'à ce qu'il y ait une évaporation complète de l'eau

Parallèlement, on va mélanger les œufs, les 15 cl de lait, les 15 cl de crème liquide. On assaisonne. On sort les poireaux du feu. On mélange avec cet appareil. Alors là, il y a deux écoles :

- On met le fromage directement dedans
- Soit on met cet appareil dans sa tarte et on met le fromage par-dessus

On enfourne à 180°C pendant 30 mn