

Tarte poireaux et lardons

Recette proposée par Nicolas, Economique, Pour 8 personnes

Préparation: 30 minutes Cuisson: 40 minutes



Les ingrédients:

- 2 gros poireaux
- 100g de lardons fumés
- 100g de gruyère
- 1 oeuf
- 20 cl de crème fraîche liquide
- 1 pâte feuilletée
- sel, poivre

Comment faire:



1) Découper les deux poireaux et les faire blanchir dans l'eau bouillante pendant 5 minutes. Égoutter et préserver. -



2) Dans une poêle faire revenir les lardons et y rajouter les poireaux, faire revenir le tout. -



3) Dans un saladier, mélanger l'œuf, la crème fraîche et le gruyère, saler et poivrer le tout. Y ajouter la préparation de poireau et de lardons. Bien mélanger. -



4) Étaler la pâte dans un plat à tarte, vider le contenu du saladier sur la pâte. Replier le surplus de pâte sur l'intérieur de plat. Mettre au four à 180 °c pendant environ 40 minutes. -

**Cette recette vous a plu ?
N'oubliez pas de laisser un
commentaire et une note sur le site.
Merci.**

Simplement Cuisine



Scannez ce QrCode et retrouvez la
recette en ligne !

2020 - www.simplement-cuisine.fr