

Tarte aux poireaux sauvages

Recette proposée par Nicolas, Economique, Pour 6 personnes

Préparation: 30 minutes Cuisson: 50 minutes

Voila une recette pour les personnes qui aiment bien se promener et ramasser les choses que nous offre généreusement Dame Nature.



Les ingrédients:

- 300g de poireaux sauvages nettoyés
- 1 pâte feuilletée
- 100g de lardons (facultatif)
- 2 oeufs
- 20cl de crème liquide
- 100g de gruyère
- sel poivre

Comment faire:



1) Nettoyer les poireaux sauvages. On les passe sous l'eau, on sort la terre qu'il pourrait y avoir entre les feuilles... -



2) Couper en morceaux les poireaux sauvages. -



3) Puis les mettre dans de l'eau bouillonnante pendant 3 ou 4 minutes. Ça permet de les rendre un peu moins fort en gout ! Égoutter et préserver ! -



4) Pendant ce temps on peu battre ensemble les 2 oeufs, les 20cl de crème et les 100g de gruyère. On sale un peu et on poivre aussi ! -



5) Si vous le voulez vous pouvez rajouter des lardons au mélange oeuf gruyère et crème. -



6) On rajoute les poireaux sauvages que l'on avait égouttés. -



7) On dispose la pâte dans un plat et on vient vider par dessus toute notre préparation. Enfourner à 180°C pendant 40mn ! Pour savoir si c'est cuit, on fait comme d'habitude, on plante un couteau dans la tarte, si le couteau ressort sans trace, c'est cuit ! -

**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 !