



TARTE AUX POIREAUX ET COMTÉ



Temps de préparation
25 minutes



Temps de cuisson
35 minutes



Niveau de difficulté
★

Ingrédients pour 6 personnes

Pour la pâte brisée :

250g de farine
100g de beurre mou
1 pincée de sel
Environ 75ml d'eau

Pour l'appareil

3 poireaux
2 œufs
60g de Comté
15cl de crème allégée
2 cuillères à soupe d'huile
10g de beurre
Noix de muscade
Sel, poivre

Préchauffer le four à 220°C, position chaleur tournante

Préparation de la recette

Emincer les poireaux et râper le Comté.

Déroulement de la recette

Verser l'huile d'olive dans une sauteuse et faire suer les poireaux pendant 10 à 15 minutes.

Laisser refroidir.

Préparer votre pâte en mélangeant tous les ingrédients.

Si la pâte colle trop ajouter un peu de farine et au contraire si elle s'émiette trop ajouter un peu d'eau !

Étaler votre pâte et la mettre dans une tôle à tarte beurrée.

Battre les œufs à la fourchette, ajouter la moitié du Comté, tous les ingrédients et les poireaux.

Verser cet appareil sur la pâte et saupoudrer avec l'autre moitié du Comté.

Enfourner et au bout de 10 minutes diminuer la température à 180°C.

Laisser cuire 25 minutes supplémentaires.

Servir chaud.



*Ne salez pas trop si votre Comté
est déjà beaucoup !*



*Si vous n'avez pas de crème,
vous pouvez la remplacer
par un yaourt nature !*

*Idéal avec une salade en
entrée ou en plat principal !*