

vege

Recette #1
Tarte aux poireaux

Poireaux
de la ferme
de Bassenges



Ingrédients

Pour 4 personnes:

500 g poireaux	2,5 dl lait
300 g Gruyère râpé	2,5 dl crème 35%
300 g farine blanche	muscade moulue
175 g beurre non salé	sel
4 œufs	poivre

TOTAL:
16 CHF



Mise en place

Préparer tous les ingrédients selon la recette

Sortir le beurre au moins 2 heures avant de faire la pâte et préchauffer le four à 185°C



Préparation de la pâte brisée

Dans un saladier mélanger la farine et le sel

Ajouter le beurre puis l'incorporer à la farine en pétrissant rapidement et légèrement du bout des doigts. On doit obtenir une sorte de semoule grossière en 2 ou 3 min

Incorporer rapidement l'eau. Il en faut très peu pour permettre à la pâte de se lier et de faire une boule.

Mettre la pâte avec un papier filme au frigo et laisser reposer 1 heure

Pour étaler sans problème, étaler la pâte entre deux feuilles de papier cuisson et disposer dans un moule de 30 cm (ne pas piquer le fond de la pâte)



Liaison à tarte

Battre les œufs avec le lait, la crème, sel, poivre et un pincée de muscade. Conserver au frais

Poireaux

Laver et couper les poireaux en tronçons de 1 cm

Faire fondre le beurre à feu doux dans une casserole ajouter et sauter les tronçons de poireaux (sans coloration)



Montage

Répartir les poireaux sur le fond de pâte, verser l'appareil à tarte et saupoudrez de fromage râpé

Cuire au four sur la grille du bas à 185°C pendant 40min

Servir en entrée ou en plat avec une salade composée à votre choix