



TARTE AUX POIREAUX

Pour 4 personnes, il faut :

Pour la pâte brisée :

- 200 g de farine
- 100 g de beurre demi-sel
- un verre d'eau

Pour l'appareil :

- 3 poireaux
- 100 g de lardons fumés
- un œuf
- un pot de fromage blanc
- 30 g de beurre

Préparer la pâte en émiettant le beurre dans la farine. Incorporer l'eau, former une boule et laisser reposer au frais une bonne heure.

Couper les poireaux en rondelles, les laver et les égoutter avant de les faire suer une bonne demi-heure dans une sauteuse avec le beurre. A mi-cuisson, ajouter les lardons. Remuer régulièrement.

Lorsque la préparation est fondante, arrêter et réserver. Préchauffer le four à 180° (th 6).

Battre l'œuf avec le fromage blanc, saler et poivrer. Ajouter éventuellement un peu de lait si cela vous semble trop épais.

Déposer les poireaux sur la pâte et arroser de la préparation œuf-fromage. Faire cuire 20 à 25 minutes. Servir chaud, avec une salade éventuellement.