



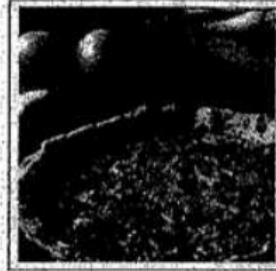


**cuisineAZ.com**  
Les recettes

**Tarte aux poireaux**

-  Pour 6 personnes
-  Temps de préparation : 30 min
-  Temps de cuisson : 35 min
-  Temps de repos : 40 min



**Ingrédients :**

- poireaux : 2 kg
- emmental râpé : 250 g
- beurre : 30 g *sunflower*
- huile de tournesol : 2 c. à soupe
- oeufs : 5
- farine : 300 g *bread yeast*
- levure de boulanger : 30 g
- lait : 15 cl
- crème fraîche : 50 cl
- nutmeg*  noix de muscade râpée
- sel fin, poivre blanc du moulin

**Préparation :**

*make*  
Confectionnez la pâte : tamisez la farine dans une jatte et creusez-y une fontaine. *warm* *halfway out* *break apart (it comes in a cube)*  
Emiettez la levure et mélangez-la avec un peu de lait tiède, puis versez le tout dans la fontaine. Ajoutez dans la fontaine le reste de lait tiède, 1 oeuf, l'huile et 2 pincées de sel. Travaillez le tout, du bout des doigts, jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène. *smooth* *well mixed*  
Laissez-la reposer à couvert, pendant 40 minutes ; la pâte doit doubler de volume.

Epluchez les poireaux, lavez-les, puis coupez-les en deux, dans leur longueur, et émincez en fines demi-rondelles. *well mixed*  
Faites-les fondre dans le beurre, sur feu doux, pendant 8 à 10 minutes, sans cesser de remuer. *warm up*  
Laissez-les ensuite tiédir.

Battez les oeufs restants avec la crème fraîche, du sel, du poivre, la noix de muscade et le fromage râpé. Incorporez cette préparation aux poireaux.

Préchauffez le four à 200°C (th. 6).

Pétrissez la pâte une fois encore, *roll out* *thinly*  
abaissez-la finement et tapissez-en le moule, *previously, already, beforehand*  
préalablement beurré.

Piquez la pâte de quelques coups de fourchette. Déposez la préparation aux poireaux sur le fond de tarte.

Faites cuire au four, à mi-hauteur, pendant 35 minutes. *halfway up*  
Démoulez la tarte sur un plat de service et servez-la *a serving platter*  
chaude.

**Source :**

CuisineAZ.com

(10)