

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
- huile de tournesol : 2 c. à soupe
- oeufs : 5
- farine : 300 g
- levure de boulanger : 30 g
- lait : 15 cl
- crème fraîche : 50 cl
- noix de muscade râpée
- sel fin, poivre blanc du moulin

nutmeg

sunflower

bread yeast

"a well" (a hollowed-out space)

Préparation :

make
Confectionnez la pâte : tamisez la farine dans une jatte et creusez-y une fontaine. 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. Laissez-la reposer, à couvert, pendant 40 minutes ; la pâte doit doubler de volume.

warm

a big bowl

hollow out

"a well"

break apart Cit corn

smooth

well mixed

lengthwise

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

warm up

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).

roll out thinly

Pétrissez la pâte une fois encore, abaissez-la finement et tapissez-en le moule, préalablement beurré.

previously, already

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. Démoulez la tarte sur un plat de service et servez-la chaude.

halfway up

a serving platter

Source :