

RECETTE DE LA TARTE AUX POIREAUX

INGREDIENTS

| | |
|-----------------------------------|------------|
| Une pate brisée prête à cuire | 0.79 euros |
| 1 kg de poireaux | 1.45 euros |
| 25 cl de crème fraîche | 0.80 euros |
| 1 paquet de lardons fumés de 200g | 0.85 euros |
| 50 g d'emmental râpé | 0.30 euros |

Soit un prix total de **4.19 euros** pour 4 personnes : soit **1.05 euros / personne**.



Réalisation :

Retirer le vert des poireaux, les trancher en 4 dans le sens de la hauteur et les recouper en tronçons de 5 cm, tout cela sous le robinet dans une bassine.

Une fois bien nettoyés à grande eau, placer les poireaux dans le bac à légumes de la cocotte minute et les faire cuire 10 mn à la vapeur.

Vous pouvez faire cuire les poireaux aussi bien dans un cuiseur vapeur pendant 30 mn.

Préchauffer le four à 220 °.

Beurrer un moule en verre ou terre cuite et étaler la pâte.

Faire cuire la pâte seule pendant environ 13 mn en l'ayant préalablement percée de plein de coups de fourchette.

Verser les lardons fumés dans une poêle bien chaude sans graisse et les laisser revenir jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Couper le feu.

Lorsque les poireaux sont cuits, couper le feu.

Prendre un grand saladier où l'on mélange les poireaux, les lardons et la crème fraîche.

Lorsque la pâte est cuite, la sortir du four.

Garnir l'intérieur de la pâte avec la préparation poireaux/lardons/crème.

Saupoudrer de fromage râpé.

Enfourner de nouveau pour 20 mn, afin de faire gratiner la tarte.

Déguster bien chaud en entrée ou plat.

Miam Miam ...