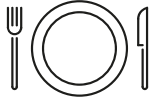
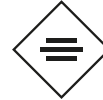


RECETTE

TARTE AUX POIREAUX- CHÈVRE

POUR 4
PERSONNES30
MINUTES15
MINUTES

NIVEAU FACILE

LISTE DES INGRÉDIENTS

- 1 pâte brisée maison
- 400 g de poireaux
- 2 CàC de sucre en poudre
- 1 CàS de vinaigre balsamique
- 3 œufs
- 200 ml de lait
- 100 ml de crème fraîche entière
- 2 CàS de moutarde (fine & forte)
- 200 g de fromage de chèvre en bûche
- Sel, poivre et cumin



PRÊT, FEU, À VOTRE TABLIER

- Préchauffez votre four à 200°
- Faites revenir vos poireaux (lavés et découpés) avec une noisette de beurre durant 5 minutes avant d'y ajouter sucre et vinaigre balsamique, laissez cuire 10 minutes de plus
- Faites précuire votre pâte brisée pendant 5 min à 200° (la piquer avec une fourchette)
- En attendant, dans un saladier mélangez œufs, lait et crème fraîche
- Laissez un peu refroidir vos poireaux avant de les incorporer sur pâte brisée
- Dans le fond de votre tarte mettez y la moutarde, les poireaux, versez la préparation liquide et ajoutez vos rondelles de chèvre
- Ça part au four pendant 30 minutes à 200°

#MARCHEFRAISORGEVAL

#TRESBONAUQUOTIDIEN