

Tarte aux poireaux



PERS.



Difficulté

Ingrédients

1? Préchauffer le four à 200°C

2? Faire revenir le poireau dans une poêle à feu vif. A part, faire cuire les lardons.

3? Dans un saladier, mélanger la crème et les ?ufs. Ajouter le lait et mélanger à nouveau. Ajouter le fromage râpé. Saler et poivrer.

4? Etaler la pâte brisée dans un plat à tarte. Y disposer les poireaux et les lardons, puis verser le fond de tarte. Faire cuire 40min au four.

