

**alimentarium**



**Prendre le large en cuisinant**

# Prendre le large en cuisinant

## Tarte aux poireaux

Recette pour 4 personnes



### Ingrédients

---

75 g de farine

---

40 g de beurre

---

20 ml d'eau

---

1 g de sel

---

125 g de poireaux

---

20 g de lardons crus

---

25 g de jambon cuit

---

25 g d'œufs

---

60 ml de crème

---

10 g de gruyère râpé

---

4 g de sel

---

1 g de poivre

---

noix de muscade

---

### Marche à suivre

1. Réaliser la pâte brisée en mélangeant la farine et le beurre, ajouter le sel, puis l'eau, laisser reposer 15 minutes à température ambiante.
2. Laver les poireaux, émincer les, réserver.
3. Faire revenir les lardons dans une poêle, ajouter les poireaux et cuire 2-3 minutes.
4. Hacher le jambon.
5. Préparer la liaison en mélangeant la crème, l'œuf, le gruyère râpé. Saler, poivrer et ajouter un peu de noix de muscade.
6. Abaisser la pâte, placer la dans un moule à tarte graissé et piquer avec une fourchette.
7. Garnir la tarte du mélange poireaux/lardons et ajouter le jambon.
8. Verser la liaison et cuire au four préchauffé à 190°, 25 minutes.

**Bon appétit !**

Fabienne Haenni

