



Tarte fondante aux poireaux

Réalisation

- **Temps de préparation :** 25 min
- **Temps de cuisson :** 40 min
- **Difficulté :** Très facile
- **Type de plat :** Plat

Ingédients

pour 6 personnes

- | | |
|------------------------------|-----------------------|
| • 500 g de poireaux | • 20 g de beurre doux |
| • 250 ml de lait demi-écrémé | • 1 pâte brisée |
| • 120 g d'emmental râpé | • Sel, poivre |
| • 10 g de farine de blé | |

Préparation de la recette

Préparation de l'appareil

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

Faites chauffer le beurre dans une cocotte et incorporez les poireaux. Laissez cuire 5 à 10 minutes.

Saupoudrez de farine et remuez bien. Versez le lait, salez, poivrez et laissez cuire 5 minutes.

Réalisation de la tarte

Foncez la pâte dans un moule rond et versez la préparation en déposant les rondelles de poireaux une à une.

Cuisson

Parsemez d'emmental râpé et enfournez pendant 40 minutes.