



Tarte fondante aux poireaux

Réalisation

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

Ingrédients

pour 6 personnes

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

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.