

Tarte aux poireaux

Ingrédients :

1. Pour la pâte :
 - 250g de farine
 - 100ml d'huile (huile de tournesol ou huile d'olive)
 - 100ml d'eau chaude (du robinet)
 - 1 pincée de sel

2. Pour le reste de la recette :
 - 500g de poireaux
 - 2 beaux oignons
 - 3 œufs
 - 2 c à s de crème fraîche (ou 150ml de lait pour une préparation plus light)
 - sel et poivre
 - 1 c à c de noix de muscade
 - du persil
 - 1 bûche de chèvre
 - 100g de dès de jambons (facultatif)
 - 2 c à s de miel
 - 1 c à s d'huile d'olive

Recette :

1. Préchauffer le four th 6/7 (180°C)
2. Pour la pâte, mettre la farine et le sel dans un saladier, faire un puits et y verser l'huile et l'eau chaude. Ensuite travailler la pâte avec les mains jusqu'à se qu'elle soit bien homogène.
3. Émincer les oignons et les mettre les faire revenir dans 1 c à s. d'huile d'olive. Pendant ce temps couper les poireaux en rondelles de 1 cm environ. Puis les mettre a cuire dans la sauteuse avec les oignons, couvrir et laisser cuire à feu très doux pendant 15 à 20 min, en mélangeant très régulièrement. Une fois que les poireaux sont bien fondant éteindre le feu, ajouter le miel, mélanger et laisser de côté.
4. Dans un saladier battre les œufs comme pour une omelette, ajouter la crème (ou le lait) et battre a nouveau, puis ajouter le sel, le poivre, la muscade et le persil.
5. Étaler la pâte dans un plat a tarte, piquer la pâte avec une fourchette.
6. Étaler la préparation de poireaux, mettre de belles rondelles de bûche de chèvre et ajouter éventuellement les dès de jambon. Puis ajouter la préparation.

7. Enfourner a mis hauteur pendant 40/45 min

Petite astuce :

Vous pouvez la servir chaud en plat principal accompagné d'une salade verte ou même la manger froide, idéal pour un accompagnement sain lors des pic-nic de l'été.
Et avec le reste de pâte j'ai pour habitude de faire des petits dessert, faire des petites boules de pâte restant, étaler la dans votre main et y mettre un quartier de fruit (pomme, poires...) saupoudrer d'un peu de sucre (ou d'une goutte de miel) et enfermer votre fruit dans la pâte. Ensuite mettre au four pendant que la tarte chauffe et vous aurez de petits chaussons fourrer qui feront un super dessert (les manger tiède).

