

# TARTE AUX POIREAUX



**Entrée**

**Marion Rolland**

Membre de l'équipe

DAAD France

Paris, France



## Préparation

1. Préchauffez le four à 220 °C.
2. Mélangez 250 g de farine, 1 càc de sel, 80 g d'huile d'olive et 80 g d'eau tiède dans un robot de cuisine.
3. Transvasez le contenu et pétrissez de façon à obtenir une boule. Étalez la pâte sur une feuille de papier sulfurisé. Placez-la ensuite dans votre moule à tarte.
4. Mettez dans le four pendant 8 minutes à 220 °C.
5. Faites blondir 2 échalotes finement hachées avec 20 g d'huile d'olive dans une grande poêle. Ajoutez 600 g de poireaux lavés et coupés en rondelles et rissolez 5 minutes.
6. Ajoutez 125 g de vin blanc, 1 pincée de sel et de poivre et laissez cuire une vingtaine de minutes.
7. Ajoutez hors du feu 200 g de crème fraîche épaisse, 50 g de lait demi-écrémé, 1 pincée de sel et de poivre et 1 càc de moutarde. Mélangez le tout.
8. Ajoutez et mélangez 2 œufs et les lardons (facultatif).
9. Versez la préparation sur le fond de la tarte.
10. Mettez le fromage (au choix et facultatif) sur la préparation.
11. Enfournez pendant environ 45 min à 180 °C.

120  
Minutes

6  
Personnes

## Ingrédients

- 250 g de farine
- 1 càc de sel
- 80 g d'huile d'olive
- 80 g d'eau
- 2 échalotes
- 600 g de poireaux
- 20 g d'huile d'olive
- 125 g de vin blanc
- 2 pincées de sel et de poivre
- 200 g de crème fraîche épaisse
- 50 g de lait demi-écrémé
- 1 càc de moutarde
- 2 œufs
- 150 g de lardons (facultatif)
- 100 g de buches de chèvre ou gruyère (facultatif)

