

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

TARTE FEUILLETEE A LA PUREE DE POIREAUX

**150g pâte feuilletée - reste de purée de poireaux -
Sur une plaque à pâtisserie humidifiée poser un cercle Ø22,5 cm beurré. Sur le plan de travail fariné étaler au rouleau la pâte feuilletée. Placer à l'intérieur du cercle, piquer le fond, à l'aide d'un couteau couper l'excédent.**

Préchauffer le four à 180° (th.6).

Etaler la purée de poireaux. Découper dans le reste de pâte des bandes. Les placer sur la purée et les coller en pinçant la pâte au bord du cercle. Dorer à l'aide d'un pinceau de jaune d'oeuf.

Enfourner et cuire 25 minutes.

A servir avec une salade verte.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr