

Tarte aux poireaux et lardons

Ingrédients

1 pâte brisée
500 gr de poireaux en rondelles décongelés pour moi
100 gr de lardons fumés
3 oeufs
7 vache qui rit
200 ml de crème liquide
sel poivre
gruyère râpé

Faire revenir les lardons dans une poêle anti adhésive sans matière grasse

Récupérer les lardons sans le gras

Mettre dans la poêle les rondelles de poireaux jusqu'à ce qu'elles soient fondantes

En fin de cuisson faire revenir en ajoutant les lardons réservés

Laisser refroidir

Foncer un moule à tarte avec la pâte et piquer cette dernière avec une fourchette

Mettre le mélange poireaux / lardons

Dans un bol fouetter les oeufs, la vache qui rit et la crème

Saler et poivrer

Verser sur les poireaux

Parsemer de gruyère râpé

Cuire four chaud 190° environ 45 mn

