

Tarte poireaux - jambon - Comté

- 1 pâte brisée allégée fait maison avec moitié farine blanche-moitié farine complète
- poireaux émincés surgelés
- 100 g de dés de jambon blanc
- 2 oeufs
- environ 300 mL de lait
- Comté râpé
- sel
- poivre

Préparer la pâte brisée, l'étaler dans un moule à tarte recouvert de papier cuisson et réserver au frigo.

Mélanger dans un saladier les œufs et le lait. Saler et poivrer. Ajouter les dés de jambon et les poireaux encore surgelés. Pour la quantité c'est à l'oeil, il faut bien recouvrir la tarte.

Cuire à blanc la pâte environ 10 minutes à 220°C. Répartir sur ce fond de tarte l'appareil aux poireaux, répartir du Comté râpé et enfourner 25 à 30 minutes à 180-200°C selon votre four.

