

TARTE AUX POIREAUX ET LARDONS



Ingrédients pour un moule de 24 cm :

- * 1 pâte brisée ou feuilletée
- * 2 poireaux
- * 200 g de lardons (j'ai fait un mélange lardons/dés de jambon)
- * 30 cl de crème semi-épaisse
- * 3 cuillérées à soupe de lait
- * 2 œufs
- * 50 g de gruyère râpé
- * 1 pincée de noix de muscade moulue
- * sel, poivre

Préparation :

Préchauffez le four à 200°

Laver les poireaux et coupez le haut, ne gardez qu'une petite partie de vert. Coupez-les en rondelles et faites cuire à la vapeur ou à l'autocuiseur quelques minutes. Egouttez et laissez refroidir.

Beurrez un moule à tarte et étalez votre pâte. Après avoir piqué la pâte avec une fourchette, disposez les lardons sur toute la surface de la pâte. Ajoutez ensuite les poireaux.

Dans un saladier battez les œufs en omelette et ajoutez la crème, les 3 cuillérées à soupe de lait, une pincée de noix de muscade moulue. Salez, poivrez. Versez dans le moule sur les lardons et les poireaux.

Couvrez avec le gruyère râpé.

Faites cuire pendant environ ½ heure à 200°.