



TARTE AUX POIREAUX ET BRIE

INGRÉDIENTS

- Poireaux
- Oeufs
- Pâte Brisée
- 400g de brie
- 20cl de crème fraîche
- Poivre et sel
- Moutarde

TEMPS DE PRÉPARATION : 20MN

TEMPS DE CUISSON : 50MN

TEMPS TOTAL : 1H10MN

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 180°C.

Couper les poireaux en tronçons. Faire cuire les poireaux en remuant fréquemment pendant 20 minutes. Saler et poivrer.

Beurrer et fariner le moule, puis le garnir de la pâte.

Tartiner de moutarde le fond de pâte.

Disposer la fondue de poireaux par-dessus la moutarde.

Dans une jatte, fouetter les œufs et la crème pour obtenir une crème homogène.

Saler et poivrer et verser dans le moule par-dessus la fondue de poireaux.

Ajouter les lamelles de brie et mettre au four 25 à 30 minutes.