

Tarte poireaux-comté



Ingrédients nécessaires

beurre : 30g
crème liquide : 40cl
poireau : 2
comté : 200g
poivre : 3 pincée(s)
lait : 40cl
échalote : 2
œuf : 1
pâte à tarte : 1

Préambule

Découvre un mariage de saveurs étonnant grâce à cette tarte aux poireaux et au comté !

ATTENTION :

Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Commence par préchauffer le four à 210°C. Epluche ensuite les poireaux et coupe-les en petits morceaux. Rince tous les morceaux de poireaux.



Etape 2

Fais fondre le beurre dans une grande poêle.



Etape 3

Ajoute les poireaux dans le beurre fondu.



Etape 4

Epluche les échalotes et coupe-les en petits morceaux. Demande à un adulte de t'aider.



Etape 5

Ajoute les échalotes avec les poireaux, dans la poêle. Laisse cuire le tout pendant 15 minutes.



Etape 6

Pendant que la garniture cuit, étale la pâte à tarte dans un moule et pique le fond à l'aide d'une fourchette.



Etape 7

Coupe le comté en lamelles et mets-en la moitié au fond de la tarte.



Etape 8

Dans un saladier, mélange l'œuf, le poivre, la crème et le lait.



Etape 9

Une fois qu'ils sont cuits, verse les poireaux et les échalotes dans le moule à tarte.



Etape 10

Ajoute par-dessus le mélange crème-lait.



Étape 11

Répartis la fin du comté restant.



Étape 12

Et un petit tour au four à 210°C pendant 30 minutes ! Une fois ce temps écoulé, la tarte n'attend plus que les grands gourmands pour se laisser déguster. Bon appétit !

