

Tarte aux poireaux & aux lardelles

Pour 6 à 8 personnes

Préparation : 20 min - Cuisson : 35 min

Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée
- 2 œufs
- 200g de lardons fumés
- 500g de blancs de poireaux
- 1 yaourt nature
- 3cs de crème fraîche
- Parmesan râpé
- 5 Baies
- Sel & poivre



Ustensiles spécifiques : une poêle, un cul de poule, un fouet et un moule à tarte.

Réalisation :

- Préchauffer le four à 200°C.
- Laver les blancs de poireaux et les couper en fines rondelles.
- Faire revenir dans une poêle les lardons sans ajout de matière grasse avec les poireaux.
- Donner un tour moulin d'épices « 5 Baies » et cuire 10 min environ.
- Dans un saladier, battre les œufs avec le yaourt et la crème.
- Saler et poivrer.
- Mettre la pâte dans un moule à tarte.
- Garnir des légumes puis ajouter l'appareil.
- Saupoudrer le dessus de parmesan.
- Cuire 25 min dans la partie basse du four.

Bon appétit !