

Tarte aux poireaux, Champignons, tomates séchées & jambon

Pour 6 personnes

Préparation : 20 min - Cuisson : 20 + 35 min

Ingrédients :

- 1 pâte brisée (maison ou pas)
- 3 blancs de poireaux
- 200g de champignons frais ou surgelés
- 8 tomates séchées
- 75g de jambon fumé
- 75g de jambon blanc
- 4 œufs
- 4 cs de crème fraîche
- 1 yaourt nature
- 50g de parmesan
- 2cs d'huile d'olive
- Sel & poivre



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

Réalisation :

- Émincer les blancs de poireaux après les avoir lavés.
- Nettoyer et émincer les champignons.
- Dans la sauteuse, faire chauffer l'huile d'olive et faire revenir les poireaux et les poireaux durant 20 min.
- Ajouter le jambon coupé en petits morceaux et les tomates séchées coupées en dés.
- Dans le cul de poule, mélanger les œufs, le yaourt et la crème. Saler et Poivrer.
- Dans le moule à tarte, étaler la pâte. La piquer légèrement.
- Saupoudrer d'un peu de parmesan.
- Ajouter les légumes au jambon.
- Verser l'appareil.
- Saupoudrer du reste de parmesan.
- Enfourner dans un four préchauffé à 200°C pour 35 min.

Bon appétit !

Les délices à Belle : www.lesdelicesabelle.fr