

Tarte salée au poireau & reblochon

Pour 6 à 8 personnes

Préparation : 20 min - Cuisson : 45 min

Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée
- 2 œufs
- 1 blanc de poireau
- 1 yaourt nature
- 100g de reblochon
- Huile d'olive
- Sel & poivre



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

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Préchauffer le four à 200°C.
- Laver le blanc de poireau et le couper en fines rondelles.
- Faire revenir dans une poêle l'huile d'olive et le blanc du poireau pendant 10 min.
- Saler et poivrer.
- Dans un saladier, battre les œufs avec le yaourt.
- Saler et poivrer.
- Mettre la pâte dans le moule à tarte.
- Garnir des lamelles de poireau puis ajouter l'appareil.
- Couper le reblochon en morceaux et les déposer sur la tarte.
- Enfourner 35 min environ.
- Servir avec une salade verte.

Bon appétit !