

Tarte poireaux / bacon WW



Pour 6 pers / 7 pp par pers

- 200 gr de pâte brisée
- 2 blancs de poireaux
- 1 cc d'huile d'olive
- 100 gr bacon
- 2 œufs
- 150 ml de crème à 15 % de mg

- sel, poivre

Laver les poireaux, les couper en deux dans le sens de la longueur et couper des rondelles.

Dans une sauteuse faire chauffer l'huile et faire cuire les poireaux à feu doux et à couvert pendant 20 minutes.

Rajouter de l'eau si nécessaire.

Rajouter ensuite le bacon coupé en lardons, et poursuivre la cuisson 2/3 minutes.

Préchauffer votre four à 180°.

Etaler la pâte et en garnir votre moule à tarte.

Piquer le fond de tarte et y disposer le poireau au bacon.

Battre les œufs en omelette rajouter la crème, saler, poivrer et mélanger le tout.

Verser cette préparation sur les poireaux et enfourner pour 20 à 25 minutes.