

TARTE AUX POIREAUX ET AUX MARRONS



Pour 4-6 personnes :

- 1 pâte brisée
- 3 poireaux
- 30 g de beurre
- 1 oignon
- Sel et poivre
- 10 cl de vin blanc sec
- 200 g de marrons entiers en boîte
- 4 oeufs
- 20 cl de crème liquide

Nettoyez les poireaux, lavez-les puis émincez-les finement en rondelles. Pelez et émincez également l'oignon. Faites fondre 30 g de beurre dans une sauteuse et ajoutez les poireaux et l'oignon. Salez, poivrez. Cuisez en remuant régulièrement un bon quart d'heure puis mouillez avec le vin blanc et faites réduire 2 min. Ajoutez les marrons égouttés (que vous pouvez effriter avec les doigts si vous les trouvez trop gros), mélangez et faites cuire 4-5 min, puis laissez tiédir. Préchauffez le four à 200°C (th.6-7).

Étalez la pâte dans un moule à tarte beurré. Piquez-la à la fourchette. Versez et répartissez la préparation poireaux-marrons sur la pâte.

Battez les oeufs dans un bol, ajoutez la crème liquide. Salez, poivrez à votre convenance et mélangez bien.

Versez cette crème sur la préparation poireaux-marrons et enfournez pour 30 min. Servez chaud ou tiède.