

Tarte poireaux-thon

Pour un moule Pyrex de 22 cm
1 pâte brisée (maison)

La garniture :
2 poireaux émincés + huile olive
1 boîte de thon au naturel (200 gr égoutté)
2 poignées de Comté râpé

La béchamel :
3 oeufs (j'en ai mis 2)
25 cl de lait + 2 càs de lait en poudre
2 grosses càs de farine
1 càc de sel, poivre, muscade.

Four à th 7- 210°)

Faites revenir doucement les poireaux émincés dans un peu d'huile d'olive
Ajoutez un peu d'eau pour ne pas qu'ils "collent", de toute façon l'eau va s'évaporer.
Réservez

Dans une autre casserole mettez le lait froid, le lait en poudre, la farine, le sel, le poivre.

Portez à ébullition en remuant avec un fouet à sauce
Quand l'appareil a épaissi, ajoutez les œufs battus.

Mélangez à nouveau, vous obtiendrez une béchamel bien lisse sans grumeaux

Ajoutez alors le thon émietté, les poireaux refroidis

Rectifiez l'assaisonnement (attention le thon est un peu salé)

Étalez la pâte brisée, dispersez 1 poignée de Comté râpé et recouvrez avec l'appareil et la dernière poignée de fromage râpé

Enfournez pour 20-25 mn

Sortez la tarte, bien gonflée, bien gratinée (mais ça retombe vite)