Tarte aux poireaux au parmesan

**Ingrédients**

**Pour 5/6 personnes**

350 g de Pâte brisée

3 œufs

1 Kg de poireaux

175 g de lardons allumettes fumés

1 oignon

20 cl de crème fraîche liquide épaisse

1 petit sachet de Parmesan

1 pincée de muscade

2 c à s d’huile d’olive

Beure pour le plat à tarte

Sel, poivre

**Préparation**

**Préchauffage four chaleur tournante à 180 °C (th : 6)**

Couper la partie verte des poireaux. Bien laver le blanc des poireaux et les couper en rondelles. Eplucher et émincer l’oignon. Dans une poêle mettre à chauffer l’huile d’olive et faire revenir l’oignon, les lardons et les poireaux. Puis déposer un couvercle sur la poêle et faire cuire 20 min à feu très doux. Dans un saladier battre les œufs entiers avec la crème fraîche, la moitié du sachet de Parmesan et la pincée de muscade. Saler et poivrer. Incorporer la poêlée de poireaux et mélanger. Etaler la pâte brisée dan un plat à tarte beurré, verser la préparation et l’étaler uniformément. Enfourner pour 25 min environ.

Source : Cuisine gourmande de Carmencita