

TARTE AUX POIREAUX ET AU JAMBON

[La cuisine de Laëty](#)

la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com

Ingrédients :

- 700g Poireaux émincés
- 2 Oignons > 2 CS Huile d'olive
- Sel + Poivre > 150g Râpés de Jambon
- 100g Gruyère râpés > 1 Pâte feuilletée
- 3 Oeufs > 260g Crème fraîche

Recette :

- > Préchauffer le four à 200° > Emincer les oignons
- > Mettre l'huile, les oignons et les poireaux émincés dans une sauteuse > Mélanger
- > Laisser mijoter 15 min recouvert d'un couvercle
- > Etaler la pâte feuilletée dans un moule à tarte
- > Piquer le fond de la pâte feuilletée avec une fourchette
- > Batter les oeufs dans un bol > Rajouter la crème fraîche
- > Assaisonner Sel + Poivre > Fouetter > Réserver
- > Rajouter le jambon dans la sauteuse après les 15 min de mijotage > Mélanger
- > Rajouter L'appareil (Oeufs + crème fraîche) dans la sauteuse
- > Mélanger > Verser la garniture sur la pâte feuilletée
- > Parsemer de gruyère râpée
- > enfourner 30 à 40 min à 200° selon votre four