

Tarte feuilletée aux poireaux

Si tu préfères utiliser des poireaux surgelés, laisse les décongeler et essore les un peu avant de les faire cuire, sinon il y aura trop d'eau pour les faire sauter.

Recette pour 4 personnes

1 kilo de poireaux (utilise le blanc et le vert)
2 C à soupe d'huile ou 30 g de beurre
150 g de lardons (ou de pancetta maison)
50 ml de vin blanc
1 C à café de sel (ou un peu moins si tu mets du bouillon)
¼ C à café de poivre blanc
2 C à soupe de farine
300 ml de lait (ou bouillon de poulet ou de légumes pour une version sans lactose)
2 œufs
4 C à soupe de parmesan
½ C à café de thym

1 pâte feuilletée étalée

Préparation

Préchauffe ton four à 200°C, et prépare un plat à tarte dans lequel tu places la pâte feuilletée.

Coupe tes poireaux en 4 dans le sens de la longueur, puis en tronçons de 1 cm. Si besoin, rince les pour enlever la terre qu'il reste. Sèche les bien (à l'essoreuse à salade).

Fais sauter les poireaux à feu moyen-vif dans une poêle avec l'huile ou le beurre, pendant environ 5 minutes. Ils doivent « tomber », c'est à dire être mous. Verse le vin blanc, remue et laisse réduire à sec (le vin doit presque totalement s'évaporer). Réserve dans un grand saladier.

Dans la même poêle, fais griller les lardons à feu vif. Réserve dans le saladier.

Toujours dans la même poêle, verse le lait (ou le bouillon) auquel tu auras mélangé la farine. Remue sans arrêt, jusqu'à ce que le mélange soit bien épais. Verse dans le saladier, puis ajoute tous les autres ingrédients. Mélange bien, et verse dans le plat à tarte. Enfourne pour 30 à 40 minutes.

Laisse reposer 10 minutes avant de découper et servir.

