

Tarte aux poireaux, sauge et marjolaine

Une petite tarte réalisée avec Caroline au cours d'un atelier sur le [Pain maison sans machine...](#) pendant la levée de la pâte!



Ingrédients

- 1 pâte brisée de 250 à 350 g
- 250 à 350 g de [petits poireaux fins](#)
- 5 œufs
- 200 g de crème fraîche
- 2 c. à soupe de polenta "cuisson rapide"
- 2 à 4 branches de marjolaine
- 2 à 4 branches de sauge
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Étalez la pâte à tarte. Piquez-la et faites la précuire 10 minutes dans un four préchauffé à 200°C. Pendant ce temps, rincez les poireaux et enlever les racines. Conservez-les entiers et n'enlevez pas le vert.

Dans une poêle anti-adhésive, faites dorer les poireaux dans un filet d'huile d'olive. Assaisonnez. Réduisez le feu et faites-les cuire à feu doux pendant une vingtaine de minutes en les recouvrant. Retirez le couvercle et laissez l'eau de cuisson s'évaporer complètement. Réservez.

Battez les œufs et ajoutez la crème. Assaisonnez.

Une fois la pâte précuite, déposez les poireaux entier sur la pâte puis versez les œufs à la crème. Effeuillez les feuilles de sauge et de marjolaine. Saupoudrez de polenta. Assaisonnez. Enfournez à 220°C pendant 5 à 10 minutes puis réduisez le feu à 200°C. Faites cuire encore 20 minutes ou jusqu'à ce que le dessus de la tarte soit bien doré et gonflé.

Mes suggestions

- Ma recette de [pâte brisée](#)



- Recettes de [tartes, quiches, pizzas, bricks...](#)
- Que faire avec...



De la Fourchette aux Papilles Estomaquées ...Made By TitAnick

<http://www.de-la-fourchette-aux-papilles-estomaquées.fr/article-tarte-aux-poireaux-sauge-et-marjolaine-69615455.html>

Par TitAnick - Publié dans : [Tartes, bricks, feuilletés, quiches, pizzas...](#) - Communauté : [Cuisine et AMAP](#)