

TARTE POIREAUX LARDONS

Ingrédients

Pour la pâte :

Farine 300 g	100g de gruyère râpé
Beurre 150 g	3 œufs
Eau 100 g	25 cl de crème fraîche
Sel une cuillère à café	Beurre (env 20 g), sel poivre

Pour la garniture :

2 poireaux
200g de lardons

Préchauffer votre four à 210 °

Préparez la pâte : Mélanger la farine, le beurre froid coupé en dés, et une pincée de sel. Ajoutez un peu d'eau de manière à obtenir un mélange souple mais qui ne colle pas.

Formez une boule. Etalez là avant de garnir un plat à tarte.

Au thermomix

Mettre la farine, sel et le beurre dans le bol et mixer fonction TURBO quelques secondes. Programmer 1 minute fonction "PETRIN" et ajouter l'eau progressivement pour une pâte souple.

Préparez la garniture

Lavez les poireaux, les émincez, puis les faire dorer une dizaine de minutes dans un peu de beurre.

Faites dorer les lardons à part puis égouttez les soigneusement avant de les ajouter aux poireaux.

Etalez les poireaux et les lardons sur la pâte. Parsemez de gruyère râpé.

Dans un bol, mélangez les œufs, la crème, du sel et du poivre.

Versez sur la pâte, et enfournez 25 mn.