

# Tarte aux poireaux et Roquefort

---

## Ingrédient

1 rouleau de pâte feuilletée  
100 gr de poireaux en rondelles (surgeles)  
20 gr de roquefort  
4 CS de crème fraîche  
sel, poivre  
2 pommes de terre

Préchauffez le four à 220 °C

Dans une sauteuse, faire revenir les poireaux avec un peu d'huile d'olive, déroulez votre pâte et la mettre dans un moule à tarte.

Epluchez les pommes de terre et les couper en rondelles très finement (j'ai utilisé ma mandoline).

Une fois les poireaux cuits, ajouter 3 CS de crème fraîche, remuer et réserver. Dans la même sauteuse faite cuire vos pommes de terre.

Prendre le moule à tarte et déposer sur le fond les poireaux préalablement assaisonnés. Couper en petits cubes (ou émiettés) le roquefort.

Déposer ensuite les rondelles de pomme de terre et la dernière CS de crème, enfournez pendant 15-20 mn, la pâte doit être légèrement dorée (j'ai une fonction cuisson tarte sur mon four à vous d'adapter le tps de cuisson en fonction du votre).

