

tarte aux poireaux pour 2 grand mangeurs

INGRÉDIENTS

- 3 poireaux moyens
- une pâte à tarte (pâte à pizza ou feuilletée ou pâte à pain)
- lardons (ou dés de jambons , ou autre viande)
- 4 oeufs
- huile de tournesol
- oignons
- champignons frais
- autres

RECETTE

les poireaux

faire bouillir de l'eau pour les poireaux

couper les poireaux en deux sur leur longueur puis bien les laver

couper les poireaux en rondelles

les mettre dans l'eau et laisser bouillir à feu doux environ 5 minutes (ou plus ou moins selon

le goût)

puis égoutter

la pâte

étaler la pâte pour bien remplir la plaque à four

précuire la pâte vers 200°C

Si on utilise des lardons ou un autre truc gras:

mettre les lardons dans une poêle sans huile (ou un très peu) à feu doux

Si on n'utilise des dés de jambon ou un autre truc pas gras:

mettre un peu d'huile dans la poêle , faire chauffer, rajouter les dés de jambon (ou autre viande coupée en dés)

Rajouter les oignons et faire cuire un peu

rajouter les champignons (et tout ce qui doit être un peu cuit) et faire cuire un peu

rajouter les poireaux , ou autres, et laisser l'eau s'évaporer presque entièrement

Dans un saladier , mettre les oeufs , les battre un peu, ajouter la préparation de la poêle, éventuellement rajouter un ou deux oeufs.

On peut rajouter un peu de fromage râpé, ou pas.

Mettre la préparation sur la pâte, éventuellement rajouter du fromage râpé par dessus.

Mettre au four pendant une vingtaine de minutes à 200°C ; éventuellement à la fin , si la pâte est mal cuite en dessous , mettre le four en cuisson par dessous

RECETTE EN RAPIDE

Cuire les poireaux dans de l'eau

Pré cuire la pâte au four

Dans une poêle, cuire les lardons, les champignons, l'oignon; rajouter les poireaux égouttés et autres

Dans un saladier, mélanger les oeufs, rajouter la préparation, si on veut, rajouter un peu de fromage râpé.

Mettre la préparation sur la pâte,

Cuire environ 20 min à 200°C