

## Tarte aux poireaux



6 pour personnes



30' préparation

50' cuisson

Niveau  
Facile

### Ingrédients

- 1 pâte brisée (à faire soi-même !)
- 1 kg de poireaux
- 1 oignon
- 3 œufs
- 15cl de crème fraîche (végétale ou non)
- Sel
- Poivre
- Noix de muscade
- 1 cuillère à café de curcuma
- Huile d'olive pour la cuisson
- (quelques poignées de gruyère)



- 1 Eplucher et couper les oignons. Laver et couper les poireaux. Faire chauffer un peu d'huile dans une poêle et faire revenir les oignons. Puis ajouter les poireaux.
- 2 Saler, poivrer et faire mijoter une vingtaine de minutes à feu doux, jusqu'à ce que les poireaux soient bien tendres. Ajouter la noix de muscade.
- 3 Préchauffer le four à 220°C.
- 4 Dans un saladier, mélanger les œufs et la crème. Ajouter les poireaux. Mélanger le tout et verser sur la pâte brisée.
- 5 Enfourner la préparation pendant 30min. C'est prêt !

