



Tarte aux poireaux et à la moutarde



45' préparation

30' cuisson

Niveau
FACILE

Ingrédients

- 4 poireaux
- 2 échalotes
- un peu de beurre ou huile
- 125 ml de vin blanc
- 250 g de Ricotta
- 3 œufs
- moutarde
- 150g de fromage râpé (comté ou parmesan ou gruyère ou autre)
- 1 pate feuilletée.

1

Laver les poireaux coupez les petites racines et enlevez les extrémités vertes des poireaux (n'enlevez pas tout le vert !). Découpez les poireaux en tronçons. Coupez les échalotes.

2

Mettre la matière grasse dans une sauteuse. Y mettre des échalotes, y ajoutez les poireaux. Laissez cuire 2 minutes à feu vif puis mouillez avec le vin blanc. Laissez cuire à couvert pendant 30 minutes. Egouttez.

3

Versez la ricotta dans un saladier. Ajoutez les œufs battus en omelette. Ajoutez les poireaux et le fromage râpé dans le saladier puis mélangez. Mettre la pâte dans un moule à tarte. Piquer avec une fourchette le fond. Etaler une fine couche de moutarde au fond. Et versez la préparation poireaux/ricotta.

4

Enfournez 30 minutes dans un four à 200°C. Voilà ! A déguster avec une salade verte.