

Tarte poireaux - curry



25' Temps de préparation

30' Temps de cuisson

Niveau
Facile

Ingrédients

La pâte maison :

- 200g de farine semi-complète (vous pouvez aussi faire des mélanges de farines, voire mettre 1/3 de flocons d'avoine pour 2/3 de farine)
- 80g d'eau (un petit verre d'eau)
- 60g d'huile d'olive (environ 4 c.a.s)
- sel, herbes

La garniture :

- 1 kilo de poireaux
- 175ml de lait (vache ou soja)
- 1 petit fromage de chèvre
- 1 c.a.s de moutarde
- 1 c.a.c de curry en poudre
- quelques brins de ciboulette



1

Préchauffer le four à 180°.

Faire cuire les poireaux à l'étouffée, sans matière grasse, jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

2

Faire la pâte à tarte en mélangeant l'eau, l'huile et le sel, fouettez pour réaliser une émulsion. Ajouter la farine, mélanger et former une boule (il ne faut pas trop la travailler), puis l'étaler au rouleau et la mettre dans le moule à tarte. Faire précuire la pâte quelques minutes.

3

Ecraser le fromage de chèvre, ajouter le lait, la moutarde, le curry, du sel et la ciboulette, bien mélanger. Ajouter les poireaux cuits et égouttés. Verser le tout sur le fond de pâte et cuire à 180° pendant 45 mn, ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée.

 S'il vous reste de la pâte vous pouvez faire des petites décorations ou alors des tartelettes/chaussons sucrés pour le dessert avec des fruits, de la confitures, du chocolat, etc.