

TARTE AUX POIREAUX ET BEAUFORT

Pour 6 à 7 personnes

Ingrédients :

2 jaunes d'œufs
1 œuf
5 cl d'eau
6 poireaux moyens
30 cl de crème liquide
2 tranches de poitrine fumée d'1 cm d'épaisseur
60g de beurre
80g de Beaufort
Sel et poivre
Curry de Mandras

Préparation :

☞ Abaissez la pâte brisée dans un moule à tarte de 28 cm. Piquez le fond et entreposez au froid. Coupez le vert des poireaux, lavez et égouttez-les, émincez-les en tronçon d'1 cm.

☞ Faites fondre le beurre dans une grande casserole et faites revenir les poireaux à feu modéré durant 5 minutes tout en remuant puis salez. Couvrez et poursuivez la cuisson 15 minutes à feu doux.

☞ Faites revenir les lardons 4 minutes à feu vif et égouttez-les. Dans un grand bol, versez 30 cl de crème liquide, ajoutez l'œuf et les 2 jaunes, poivrez fortement et battez avec un fouet.

☞ Préchauffez le four à 200°C. Sur la pâte brisée, répartissez les poireaux et les lardons. Versez dessus le mélange crème-œuf. Couvrez d'un papier aluminium et enfournez pour 30 minutes de cuisson.

☞ Saupoudrez la tarte d'une cuillère à café rase de curry au travers d'une petite passoire à mailles très fines. Répartissez enfin le Beaufort râpé. Enfournez à nouveau pour quelques minutes sous le grill du four afin de gratiner légèrement.

