

Tarte poireaux PDT tomates

A la meule de Savoie râpée – Option lardons



Pré cuisson légumes



Passage au four



Le service

Ingrédients – Convives : 4 – Préparation : 30 min – Cuisson : 30 min TH 6



1 pâte brisée



4 blancs de poireaux



4 PDT cuites



4 échalotes



2 tomates concassées



4 càs d'huile d'olive



20cl de crème



Meule de Savoie râpée

Préparation

1. Préchauffer le four à TH 6-7 – 200°C
2. Eplucher et émincer les échalotes. Tailler les blancs de poireaux en rondelles.
3. Concasser 2 tomates – ou bien – ouvrir une boîte de 400g (en hiver).
4. Faire revenir dans une poêle poireaux, tomates et échalotes pour 20 min, remuer, réserver.
5. Faire bouillir les PDT pendant 15 min, laisser refroidir, puis les éplucher.
6. Faire des dés de PDT, les mélanger à la préparation poireaux, tomates, réserver.
7. Dérouler la pâte dans le moule, la piquer avec une fourchette, la sécher 5 min à TH 6 180°C.
8. Garnir le fond de la pâte avec la crème.
9. Verser le mélange poireaux, PDT, tomates, échalotes, bien étaler.
10. Option : Rajouter des lardons revenus à la poêle.
11. Râper de la meule de Savoie (gruyère !) sur le tout.
12. Mettre au four 30 à 40 min. Surveiller la dorure. Servir chaud sur une feuille de salade.

* * * 18 avril 2022 * * *