

# Tarte aux poireaux & reblochon



Plat avant le nappage, poireaux et reblochon



Après 30mn au four, et comté râpé par dessus

**Ingrédients** – Convives : 4 – Préparation : 15 min – Cuisson au four : 30 min



1 pâte brisée



4 poireaux



½ reblochon



2 oeufs



20 cl de crème



10g de beurre



Poivre / coriandre



Pointe de sel



50g comté râpé



¼ V.blanc Savoie

## Préparation

1. Mettre la pâte dans un moule à tarte.
2. Débiter le reblochon en fines lamelles, enlever la croûte. Réserver.
3. Couper en rondelles d'environ 1/2 cm les poireaux, les rincer à l'eau vinaigrée.
4. Faire revenir les poireaux avec les 10 g de beurre dans une poêle afin qu'ils deviennent transparents, environ 15 min.
5. Pendant ce temps, mélanger les 2 oeufs avec la crème fraîche, sel, poivre et ¼ vin blanc sec de Savoie. Rajouter 1 càc d'herbes de votre choix.
6. Faire préchauffer le four TH 6-7 (200°C).
7. Quand les poireaux sont cuits, les déposer sur la pâte.
8. Disposer ensuite les lamelles de reblochon par dessus.
9. Verser la préparation œufs, crème, sel, poivre sur le tout et parsemer de comté râpé.
10. Enfournier environ 40 min à 200°C. Surveiller la dorure.
11. Servir chaud.

\* \* \* 10 février 2020 \* \* \*