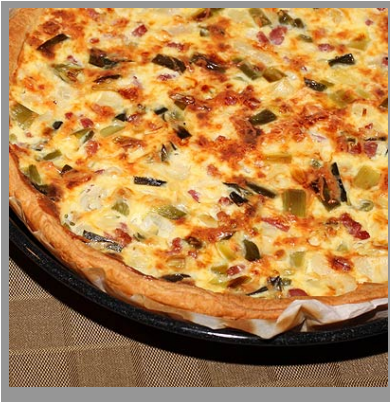


## Tarte aux poireaux sauvages



Temps de préparation: 30 minutes

Temps de cuisson: 50 minutes

Pour 6 personnes

Recette proposé par Nicolas

### Liste des ingrédients

- 300g de poireaux sauvages nettoyés
- 1 pâte feuilletée
- 100g de lardons (facultatif)
- 2 oeufs
- 20cl de crème liquide
- 100g de gruyère
- sel poivre

### Etape 1



Nettoyer les poireaux sauvages.  
On les passe sous l'eau, on sort la terre qu'il pourrait y avoir entre les feuilles...

### Etape 2



Couper en morceaux les poireaux sauvages.

### Etape 3



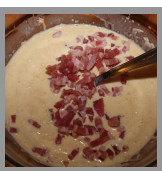
Puis les mettre dans de l'eau bouillonnante pendant 3 ou 4 minutes.  
Ça permet de les rendre un peu moins fort en gout !  
Égoutter et préserver !

### Etape 4



Pendant ce temps on peu battre ensemble les 2 oeufs, les 20cl de crème et les 100g de gruyère. On sale un peu et on poivre aussi !

### Etape 5



Si vous le voulez vous pouvez rajouter des lardons au mélange oeuf gruyère et

crème.

### Etape 6



On rajoute les poireaux sauvages que l'on avait égouttés.

### Etape 7



On dispose la pâte dans un plat et on vient vider par dessus toute notre préparation. Enfourner à 180°C pendant 40mn !

Pour savoir si c'est cuit, on fait comme d'habitude, on plante un couteau dans la tarte, si le couteau ressort sans trace, c'est cuit !

Cette recette vous a plu ?  
N'hésitez pas à laisser un commentaire et une note sur le site.  
Merci.