

# Saveurs et découvertes

lunes, febrero 05, 2007

## Tarte au poireau et au chèvre

(Source : *Verduras* de Marlina Spieler)

1 croûte à tarte de 9 po profonde cuite

1 c. soupe de beurre

250 g (1/2 livre) de poireaux (partie blanche et vert pâle seulement), tranchés

Sel et poivre au goût (je n'ai pas salé)

1 œuf

½ tasse (125 ml, 4 oz liquide) de crème 15 % champêtre

Une pincée de muscade moulue

½ tasse de gruyère, d'emmental ou de jarlsberg râpé (gruyère pour moi, un peu plus)

3 c. soupe d'oignons verts hachés finement

75 g de fromage de chèvre frais, émietté

Faire fondre le beurre à feu moyen-doux dans une sauteuse. Ajouter les poireaux, baisser le feu et faire revenir jusqu'à ce que les poireaux soient tendres et dorés, environ 15 minutes. Saler et poivrer, et laisser refroidir.

Préchauffer le four à 350 F (180 C).

Dans un bol, battre l'œuf et la crème. Assaisonner de muscade, de sel et de poivre.

Répartir uniformément la moitié du fromage râpé sur le fond de la croûte à tarte. Couvrir le poireaux et des oignons verts, puis du fromage de chèvre. Verser le mélange d'œuf et de crème. Répartir le fromage râpé restant sur le dessus.

Cuire au four environ 25 minutes, jusqu'à ce que le mélange soit cuit et que la tarte soit dorée (vérifiez, car ça peut déborder si votre croûte est trop pleine). Retirer du four et laisser reposer au moins 10 minutes. Servir chaud ou à température de la pièce.