

Binôme gourmand

TARTE AUX POIREAUX ET AU SAINT-MARCELLIN

Les ingrédients

Pour la pâte brisée :

250 g de farine

125 g de beurre un peu mou

1 jaune d'oeuf

1 petit verre d'eau (essayez déjà avec 10 cl et si ce n'est pas suffisant ajoutez à nouveau un peu d'eau jusqu'à obtenir une pâte souple)

1 pincée de sel

Coupez le beurre en petits dés puis mélangez-le avec la farine et le sel. Vous allez obtenir une pâte sableuse. Ajoutez alors le jaune d'oeuf et pétrissez. Si votre pâte n'est pas assez souple, ajoutez un peu d'eau froide. Faites une boule. Ecrasez à nouveau la pâte avec la paume de la main sur le plan de travail fariné, travaillez-la jusqu'à la rendre homogène. Réservez au frais pendant au moins 1/2 heure.

Pour la garniture :

1 fromage saint-marcellin

1 poire

2 poireaux pas trop gros

30 cl de crème liquide (personnellement j'ai mis de la crème épaisse)

2 oeufs

une noix de beurre

poivre, sel, muscade moulue

On commence par la préparation de la pâte brisée.

Lavez et coupez les poireaux en rondelles. Dans une sauteuse faites fondre une noix de beurre, ajoutez un peu d'eau, faites cuire les poireaux à feu doux pendant environ 6/7 mn. Il ne faut pas qu'ils brunissent. Laissez refroidir.

Pendant ce temps pelez et coupez la poire en petits dés.

Etalez la pâte brisée dans un moule à tarte, piquez la pâte.

Préchauffez votre four à 200°.

Coupez le saint-marcellin en petits morceaux et répartissez sur la pâte ainsi que les dés de poire et enfin les poireaux.

Dans un saladier battez les oeufs, ajoutez la crème, salez, poivrez et ajoutez la muscade.

Versez ce mélange dans le moule. Enfournes à 200° pendant 10 mn puis baissez le thermostat à 180° et achevez la cuisson pendant environ 20 mn (selon les fours).