

Tarte aux poireaux et à la coppa

Quantité	6 Personne(s)
Préparation	25 min
Cuisson	45 min
Coût de la recette	Pas cher
Niveau de difficulté	Facile

Ingédients

pour Tarte aux poireaux et à la coppa

- 8 tranches de coppa
- 3 blancs de poireaux
- 1 pâte brisée
- 12,5 cl de crème liquide
- 2 oeufs
- 50 g de gruyère râpé
- 1 verre de lait
- 1/2 verre de vin blanc
- 1 oignon
- 1 échalote
- noix de muscade
- beurre
- sel, poivre

Résumé

pour Tarte aux poireaux et à la coppa

Vous pouvez personnaliser la recette en remplaçant, par exemple, la coppa par du jambon de pays...

Préparation

pour Tarte aux poireaux et à la coppa

- 1 Préchauffez votre four à th.7 (200°C).
- 2 Emincez finement les poireaux, l'oignon et l'échalote.
- 3 Dans une sauteuse, faites fondre un bon morceau de beurre et y ajouter le poireau, l'oignon et l'échalote. Salez et poivrez. Faites revenir 5 min.
- 4 Lorsque les légumes commencent à ramolir, ajoutez le vin blanc. Laisser mijoter à feu moyen jusqu'à absorption du vin (environ 10 min).
- 5 Incorporez la crème et la noix de muscade. Laissez mijoter 5 min.
- 6 Étalez la pâte dans un plat beurré, piquez-la avec une fourchette et la précuire 10 min.

- 7** Battez les oeufs avec le lait et le fromage.
- 8** Préparez la tarte : étalez la préparation de poireaux, versez les oeufs battus dessus puis disposez les tranches de coppa.
- 9** Faites cuire la tarte pendant 45 min.