

## Tarte aux poireaux et au parmesan râpé



Quantité	<b>6 Personne(s)</b>
Préparation	<b>20 min</b>
Cuisson	<b>45 min</b>
Coût de la recette	<b>Pas cher</b>
Niveau de difficulté	<b>Facile</b>

### Ingrédients

pour Tarte aux poireaux et au parmesan râpé

- 1 rouleau de pâte brisée
- 6 poireaux
- 20 cl de crème épaisse
- 2 oeufs
- 80 g de parmesan râpé
- 1 pincée de muscade
- beurre (pour le moule)
- sel, poivre

### Préparation

pour Tarte aux poireaux et au parmesan râpé

- 1** Coupez les poireaux en rondelles, lavez-les et mettez-les dans le panier d'un cuit-vapeur. Faites cuire les poireaux 15 min. Pendant ce temps, préchauffez le four th.6/7 (200° C).
- 2** Beurrez un moule à tarte et garnissez-le de pâte. Piquez le fond avec une fourchette.
- 3** Dans un bol, fouettez à la fourchette la crème, les œufs, le parmesan, la muscade, le sel et le poivre.
- 4** Sortez les poireaux du cuit-vapeur et étalez-les dans le fond de tarte. Recouvrez-les du mélange crème/œufs.
- 5** Enfournez et faites cuire 20 à 25 min.
- 6** Servez dès la sortie du four avec une salade verte.

### Accord vin

pour Tarte aux poireaux et au parmesan râpé

un coteaux varois (Rosé, Provence)