

[Imprimer](#)

Tarte aux poireaux et au parmesan râpé



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

Ingédients

pour Tarte aux poireaux et au parmesan râpé

- 1 rouleau de pâte brisée
- 6 poireaux
- 20 cl de crème épaisse
- 2 œufs
- 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)