



Manou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

## . Tarte carottes et poireaux en cercle .



*Ingrédients pour 6 personnes :*

- 1 pâte feuilletée
- 150 ml de lait
- 2 c.à.s de moutarde
- 2 gros œufs
- 3 grosses carottes
- 5 blancs de poireau
- 50 g de gruyère râpé
- Sel, poivre

- A l'aide d'une mandoline (ou d'un économe) faire des tagliatelles de carottes
- Couper les blancs de poireau en julienne (couper les blancs en 4 dans la longueur)
- Faire cuire les légumes dans de l'eau bouillante pendant 15-20 minutes, égoutter, réserver
- Étaler la pâte feuilletée dans un moule, piquer avec une fourchette, badigeonner de moutarde
- Préchauffer le four à 180°C th. 6. Placer les légumes sur la tranche en alternant et en faisant des ronds
- Dans un saladier mélanger les œufs, le lait et le gruyère, assaisonner, recouvrir les légumes
- Enfourner pour 25-30 minutes à 180°C th. 6 à mi-hauteur

*Conseil : Ne pas hésiter à mettre davantage de légumes, plus c'est serré, plus c'est gourmand et ça aura une meilleure tenue à la cuisson*

