



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

## . Tarte poireaux lardons .



Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 c.à.c d'huile
- 1 kg de poireaux
- 1 pate brisée
- 1 pincée de cumin
- 10 cl de lait
- 125 g de lardons
- 2 c.à.s de crème fraîche
- 3 gros œufs
- 60 g de gruyère râpé
- Sel, poivre

- Cuire les poireaux dans une grande casserole d'eau portée à ébullition
- Dans une poêle très légèrement huilée faire revenir les lardons
- Dans un saladier battre les œufs en omelette, ajouter la crème fraîche pour délayer
- Ajouter le lait, le sel, le poivre, le cumin, bien mélanger. Ajouter les poireaux et les lardons
- Dans un moule à tarte chemisée de papier sulfurisé verser la préparation
- Enfourner à four chaud à 180°C th. 6 pendant 50 minutes

