Tarte aux poireaux

6 pers 20 mn

Les **ingrédients**

- Pâte brisée
- 6 poireaux
- 20 cl de crème épaisse
- 2 œufs
- 80 g de parmesan râpé
- 1 pincée de muscade
- Beurre
- Sel et poivre

La **recette**

Etape 1
Découper les poireaux en rondelles et les faire cuire à la vapeur pendant 15 mn.

Etape 2
Préchauffer le four à 200°C (Th.6-7).

Etape 3
Beurrer un moule à tarte, déposer la pâte et piquer le fond.

Etape 4
Fouetter à la fourchette la crème, les œufs, le parmesan et la muscade. Saler et poivrer.

Etape 5
Mettre les poireaux dans le plat à tarte. Recouvrir du mélange crème/œufs.

Etape 6
Enfourner pendant 20 mn.