

TARTE POIREAUX POMMES

Mardi 21 Mars 2017

Une alliance qui peut vous sembler curieuse mais qui est excellente, la pomme adoucissant le goût plus prononcé du poireau



Tarte poireaux pommes : 6 parts : 6pp- 7 sp par part

- 150 g de farine
- 1 petit suisse à 20 %
- 30 g de beurre à 41 %
- $\frac{1}{2}$ sachet de levure alsacienne

- 1 pincée de sel
- 4 poireaux*
- 100 g de compote de pommes sans sucre
- 2 œufs moyens *
- 200 g de crème à 4 %
- 30 g de tomme des Pyrénées
- 10 g de beurre à 41 %
- sel poivre blanc

Préparer la pâte : mettre dans le bol du mixer la farine, la levure, le petit suisse, le beurre coupé en dés ,le sel et mixer avec 50 ml d'eau pour obtenir une boule de pâte lisse à laisser reposer 1 heure au frais

Nettoyer les poireaux, enlever le vert et les couper en rondelles .Les faire revenir dans le beurre 10 minutes .Les assaisonner et les laisser refroidir

Préchauffer le four 180 ° (th 6)

Sur une feuille de papier sulfurisé, étaler la pâte et foncer un moule standard

Garnir avec les poireaux, la tomme coupée en lamelles



Fouetter la crème avec les œufs et la compote de pommes
.Assaisonner très légèrement et verser dans la tarte



Enfourner 25 minutes.

Servir dès la sortie du four



Essayez, mes invités ont beaucoup aimé mais ils n'ont pas trouvé la clé : l'alliance poireau pomme.

Pour le repas : salade verte + tomates + 1 c à c d'huile d'olive (1pp- 1 sp) – 1 part de tarte poireaux pommes (6 pp- 7 sp) – 2 petits suisses 0 % (1pp- 1 sp) – 1 mandarine (0pp- 0 sp) . Total : 8pp- 9 sp

Très bon mardi