



## Tarte maison aux poireaux et aux lardons



### **Descriptif :**

Difficulté : facile

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

### Ingrédients :

- Une pâte feuilletée
- 2 poireaux
- 1 oignon

- 100 gr de lardons
- 2 oeufs
- 30 cl de crème fraîche
- 2 cuillérées de parmesan rapé
- 50 gr d'emmental rapé
- Beurre
- Sel et poivre

(haricots secs pour la pré cuisson de la pâte)

Préparation :

Préchauffer le four à 180° (th 6)

Etaler la pâte dans un moule à tarte et piquer à l'aide d'une fourchette.

Poser par-dessus une feuille de papier sulfurisé et y étaler les haricots secs. Mettre au four et la ressortir au bout de 10 mn.

Laver les poireaux (ôter la partie verte si besoin ).

Couper le blanc en 2 dans la longueur puis en lamelles.

Eplucher l'oignon et le couper finement.

Cuire à la poêle l'oignon et les poireaux au beurre à feu doux, en mélangeant régulièrement environ 15 mn.

Faire revenir les lardons avec une noix de beurre.

Mettre sur le fond de tarte : les lardons, les poireaux et l'oignon .

Battre les oeufs, ajouter la crème et le parmesan, saler, poivrer et verser le tout sur la tarte.

Parsemer d'emmental et mettre au four 30 mn.

Servez bien chaud et régalez-vous !

[Lien vers la fiche du produit](#)