



TARTE AUX POIREAUX

Pour 10 personnes.

INGREDIENTS :

- 2 oranges
- une dizaine de poireaux
- 5 œufs
- 0.5L de crème semi épaisse
- 400grs de feta
- Sel poivre pm

Pour la pâte :

- 0.400 kg de farine demi complète (ou blanche)
- 10 cuillères à soupe d'huile
- 0.5 L d'eau

Une recette en 3 étapes :

1. Préparation de la pâte

Mélangez tous les ingrédients de la pâte, formez une boule, abaissez et foncez un moule à tarte.

2. Préparation de la garniture

Zestez et pressez l'orange.

Lavez et émincez les poireaux. Cuire les poireaux dans le jus et le zeste d'orange, à l'étouffée, pendant 20 mn.

Battez les œufs avec la crème et assaisonnez. Ajoutez les poireaux et la féta émiettée.

3. Assemblage et cuisson

Préchauffez votre four à 180°C.

Garnissez la pâte avec la garniture de façon homogène.

Cuisson - Durée : 50mn, vérifiez que la pâte est cuite sur les bords de la tarte.