

Tourte poireaux, jambon et chèvre

Préparation : 10 mn

Cuisson : 30 mn

INGREDIENTS (4 pers)

1 rouleau de pâte feuilletée
3 poireaux
1 tranche de jambon
2 petits chèvre frais
25 cl de crème liquide
2 jaunes d'œufs



Préparation de la recette :

- Etaler la pâte dans une tourtière (laisser la feuille de papier de sulfurisé entre le plat et la pâte pour ne pas que cela attache)
- Piquer la pâte et enfourner à 220°C pendant 10 mn
- Pendant ce temps faire revenir les poireaux dans du beurre, saler et poivrer
- Etaler les poireaux sur la pâte, ajouter au-dessus le jambon coupé en petits morceaux et le chèvre détaillé en fines tranches
- Mélanger la crème et les 2 jaunes d'œufs, saler et poivrer. Verser le mélange sur la tourte
- Enfourner 30 mn et c'est prêt