



Tarte de légumes



Ingrédients :

- 3 gros poireaux
- 150 g de champignons
- 4 tranches de jambon
- 50 g de beurre
- 4 œufs
- 1 citron
- 3 cuillères à soupe de crème fraîche
- 50 g de gruyère
- sel, poivre, muscade

- Préparer la pâte brisée ou utiliser une pâte brisée du commerce.
- Laver les légumes, les éplucher, citronner les champignons, les couper en dés ainsi que le jambon, émincer les poireaux.
- Faire fondre le beurre dans une sauteuse, mettre les poireaux à cuire doucement.
- Après les avoir retirés, faire revenir dans la même sauteuse le jambon avec les champignons.
- Dans un saladier, mélanger tous les légumes, ajouter les œufs battus avec la crème fraîche, salée et poivrée.
- Remuer en ajoutant la muscade.
- Étaler la pâte dans un moule beurré, la piquer, y ajouter la préparation et saupoudrer de gruyère.
- Mettre au four pendant 45 mn (th 6 – 180 °C).

