

TARTE AUX POIREAUX ET CHEVRE

Cours de cuisine du 5 avril 2017

Ingrédients

900 g de poireaux lavés et coupés en petits morceaux
400 g de bûche de chèvre
1 pâte brisée toute faite ou faite maison
3 œufs entiers
25 cl de crème fraîche épaisse
Sel, poivre
Huile d'olive

Préparation

1. Cuire les poireaux dans une poêle avec de l'huile d'olive à couvert à feu doux ; saler
2. Mélanger dans un saladier la crème, les œufs, le sel, le poivre ; réserver
3. Foncer la pâte dans un moule, répartir les rondelles de chèvre sur le fond
4. Verser les poireaux cuits dans le mélange crème+œufs ; mélanger le tout
5. Verser cette préparation sur la couche de chèvre, ajouter un peu de gruyère rapé
6. Enfourner à 180°C pendant 30 mn



TARTE AU THON ET TOMATES

Ingrédients pour 4 personnes

1 pâte à tarte (achetée préparée ou faite maison)
2 boîtes de thon au naturel en miettes
Moutarde
Gruyère râpé
4 tomates
Crème fraîche épaisse
Poivre

Préparation

1. Faire une pâte à tarte ou en acheter une (brisée ou feuilletée) et foncer un plat beurré ou huilé
2. Couvrir le fond de la pâte d'une couche de moutarde. Émietter le thon et l'étaler sur la moutarde. Recouvrir le thon de gruyère râpé
3. Couper les tomates en rondelles et les disposer côte à côte sur la couche de gruyère pour recouvrir celui-ci
4. Poser ensuite une petite cuillerée de crème fraîche épaisse sur chaque rondelle de tomate et ajouter un peu de gruyère pour faire dorer la tarte
5. Faire quelques tours de moulin à poivre et enfourner à 180°C pendant une vingtaine de minutes.
6. Servir chaud

