

Tarte aux Poireaux et aux St Jacques

Préparation : 30 min

Cuisson : 30 min

Personnes : 6 à 8

Ingrédients :

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 2 poireaux
- 250 g de noix de St jacques
- 50g de gruyère râpé
- 1 œufs
- 50cl de crème fraîche
- cayenne, muscade
- sel, poivre

Préparation :

Préchauffez le four Th 7. Déroulez la pâte puis la piquez à l'aide d'une fourchette.

Epluchez et lavez les poireaux. Coupez-les en tronçons et jetez-les dans une casserole d'eau bouillante salée. Laissez-les cuire quelques minutes : il faut que les poireaux soit encore un peu fermes. Passez les poireaux et laissez-les s'égouttez un bon moment.

Faites un lit de poireaux dans le fond de tarte, posez dessus les st jacques puis recouvrez a nouveaux de poireaux. Salez, poivrez et sepoudrez de cayenne.

Nappez du mélange : œufs, muscade, crème fraîche. Ajoutez le gruyère râpé sur le dessus.

Faites cuire environ 30 min dans votre four.

Suggestion :

On peut ajouter plus de St jacques.