

Tarte aux poireaux et au boursin

Plat chaud



Note : 1

Portions :6 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :16 min

Temps de cuisson/repos :46 min

Calories par portion : 446 Kcal

Charge glycémique par portion: 0.3

Les ingrédients

- 1.0 u Pate feuilletée
- 500.0 gr Poireau (blanc)
- 200.0 gr Boursin
- 20.0 gr Beurre
- 1.0 u Oeuf
- 20.0 cl Crème Fraiche 30pc
- 1.0 p Sel
- 1.0 p Poivre

Préchauffez le four à 180°C - Th 6

Préparation des poireaux

Coupez en rondelles les blancs de poireaux et faites-les revenir dans une sauteuse avec le beurre. Salez et poivrez à votre convenance.

Préparation de l'appareil

Mélangez dans un saladier le Boursin, la crème fraîche et l'oeuf.

Préparation de la Tarte

Déroulez la pâte feuilletée dans un plat Téfal.

Déposez les blancs de poireaux pré-cuits et recouvrez de l'appareil à base de Boursin.

Cuisson

Enfournez pendant 40 min.

Présentation

A proposer avec un salade verte assaisonnée à l'huile de noix.