



Tarte Paysanne

Ingrédients

1 pâte brisée
150g de lardons
3 oignons émincés
1 beau blanc de poireau coupé en rondelles
20 cl de crème fraîche
3 œufs
Huile d'olive, muscade, poivre

Préparation de la recette :

1. Etalez la pâte brisée dans un moule beurré
2. Dans une poêle, faites chauffer 2 c. à soupe d'huile d'olive et faites y revenir les oignons (5mn) puis ajoutez le blanc de poireau (5 mn)
3. En parallèle, dans une autre poêle, faire dorer à sec les lardons (10 mn)
4. Répartissez les lardons puis le poireau sur la pâte
5. Préchauffez votre four à 210°C.
6. Dans un bol, mélangez 20 cl de crème fraîche, 3 œufs entiers, la muscade et le poivre.
7. Versez sur la tarte.
8. Faire cuire au four pendant 35 à 40 minutes.