

Tarte aux poireaux

Ingrédients :

- 1 pâte brisée
- 3 Beaux poireaux
- 1 Paquet de dés de jambon
- 1 Briquette de Bridelight 15%
- 1 Oeuf
- 1 Buche de Chèvre
- 1 Oignon
- 1 Gousse d'ail

Préparation :

Préchauffer le four à 200°C

Faire revenir les dés de jambon dans une sauteuse, avec l'oignon coupé en lamelle, puis ajouter l'ail écrasé.

Ajouter ensuite les poireaux coupés en rondelles.

Bien faire suer le tout en couvrant avec un couvercle.

Lorsque les poireaux sont bien moelleux, arrêter la cuisson et ajouter l'oeuf et la briquette de Bridelight.

Verser tout ça sur la pâte brisée, puis disposé le chèvre (coupé en lamelles) sur la tarte.

Et HOP au four pendant 20 à 30 minutes .