

Tarte aux poireaux

Ingrédients :

- 1 pâte brisée
- 3 œufs
- 2 poireaux
- 50 cl de lait
- 200 gr de jambon en dés
- 1 pincée de noix de muscade

Matériels :

- 1 moule à tarte
- 1 fouet
- 2 saladiers
- 1 fourchette

Préparation :

1. Préchauffe le four à 180°C
2. Coupe les poireaux et met le dans un saladier rempli d'eau froide
3. Etale la pâte dans le moule à tarte et pique la avec une fourchette
4. Casse les œufs bats les en omelette, on y ajoute le lait puis on assaisonne avec la noix de muscade et un peu de poivre
5. Mets le mélange, le poireau et le jambon sur la pâte et au four pendant environ 35 minutes

Bon appétit !!