



[Téléchargez la fiche PDF](#)

TARTE AUX POIREAUX ET AU BRIE LE ROITELET



Temps de préparation : 20 min.

Temps de cuisson : 30 min.

Coût : € - Bon marché

INGRÉDIENTS POUR 4 GOURMANDS



> Profitez de vos bons de réductions Le Roitelet* sur

- 5 poireaux
- 10cl de lait
- 50g de beurre
- 4 oeufs
- 1 pâte brisée
- 400g de brie Le Roitelet
- 20cl de crème fraîche
- sel, poivre
- beurre et farine pour le moule

Préchauffer le four à 180°C.

Couper les poireaux en tronçons.

Faire chauffer le beurre dans un fait-tout, ajouter les poireaux et les laisser fondre à feu doux, en remuant fréquemment, pendant 20 mn.

Saler et poivrer.

Beurrer et fariner le moule, puis le garnir de pâte. Disposer la fondue de poireaux sur le fond.

Dans une jatte, fouetter les oeufs, la crème et le lait pour obtenir une crème homogène.

Saler, poivrer et verser dans un moule.

Ajouter les lamelles de brie et mettre au four 25 à 30 mn.

