

Recette de Tarte aux poireaux et à la ricotta

Ingédients (pour 4 personnes)

- 1 pâte brisée
- 2 poireaux moyens
- 250 g de ricotta
- 25g de beurre
- 1 c. à s. d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail
- 2 oeufs
- 100 g de parmesan (en bloc)
- sel, poivre

Préparation

- Couper les poireaux en rondelles de 2 cm.
- Peler les gousses d'ail et presser les.
- Battre les 2 oeufs.
- Râper 50g de parmesan.
- Avec les 50g de parmesan restant, faire des copeaux.

Cuisson

- Préchauffer le four à 210°C(th.7). Etaler la pâte dans un moule à tarte.
- Foncer le moule à tarte et piquer le fond avec une fourchette et mettre au réfrigérateur pendant 15 minutes.
- Faire chauffer l'huile et le beurre dans une poêle. Cuire les rondelles de poireaux à feu vif pendant 2 minutes, en mélangeant pour que les poireaux ne brûlent pas.
- Ajouter l'ail, baissez le feu et laisser encore cuire 5 minutes jusqu'à ce que l'ail commence à blondir.
- Battre ensemble dans un saladier, les oeufs, la ricotta et le parmesan râpé. Goûter et assaisonner.
- Sortir le fond de tarte du réfrigérateur. Répartir sur la pâte brisée les poireaux et verser le mélange à la ricotta.
- Enfourner et laisser cuire 20 à 25 minutes jusqu'à ce que le dessus soit bien doré.
- Démouler la tarte à la sortie du four et présenter les décorées de copeaux de parmesan.
- Associer à cette tarte une salade de saison.

