

# TARTE AUX POIREAUX ET AU CHEVRE FRAIS

## INGREDIENTS :

- 3 poireaux lavés
- 1 oignon épluché
- une pâte feuilletée
- 3 œufs
- 100 ml de lait
- 100 ml de crème
- 130 g de chèvre frais
- huile d'olive
- sel, poivre, herbes de Provence

- Faites chauffer la poêle avec un peu d'huile d'olive,
  - Mettez-y l'oignon coupé en lamelles et les poireaux coupés en petits morceaux.
- Préchauffez le four à 200°.
- Faites cuire les poireaux et l'oignon environ 15 minutes jusqu'à qu'ils soient fondants.
- Dans un récipient, battez les œufs avec le lait, la crème,
- Y ajouter les herbes, le sel et le poivre et ensuite le chèvre frais émietté.
- Etalez la pâte dans un moule à tarte et faites-la précuire pendant 8 minutes puis sortez-la.
  - Mettez-y la préparation de poireaux. Versez dessus le contenu du récipient.
- Enfournez pendant environ 20 à 25 minutes en vérifiant la cuisson.
- Servez chaud, à déguster avec un verre de vin rouge léger