

TARTE AU CAMEMBERT, POIREAUX ET CHAMPIGNONS

Temps de préparation 15 minutes

Temps de cuisson 40 minutes

Pour 6 personnes

Facile

Ingrédients

100 g de camembert

1 pâte feuilletée

400 g de champignons frais

2 blancs de poireaux

2 œufs

10 cl de lait

20 cl de crème fraîche

huile

Sel, poivre

Préparation

- Préchauffer votre four à 180°C (thermostat 6)

- Épluchez, lavez et émincez les blancs de poireaux, essuyez et émincez champignons frais

- Dans une poêle, faites revenir les blancs de poireaux et l'échalote dans 1 cuillère d'huile, une fois vos poireaux légèrement dorés, ajoutez les champignons. Laissez cuire 15 minutes à feu doux et à couvert

- Dans un saladier, mélangez la crème fraîche (ou de la crème liquide), le lait et les œufs, salez, poivrez et une fois légèrement refroidis ajoutez-y les poireaux et les champignons

- Étalez votre pâte feuilletée dans un moule recouvert de papier sulfurisé, piquez la pâte avec une fourchette

- Versez le mélange poireaux, champignons, crème fraîche, lait et œufs

- Déposez ensuite de fines lamelles de Camembert sur le dessus

- Enfournez pendant 40 minutes.

Dégustez votre tarte encore chaude avec une salade verte en accompagnement.