



Tarte Aux Poireaux

Pirasalı Tart



4 poireaux mince
½ tasse d'huile de thé
1 pincée de sel
Pour la pâte:
½ paquet de beurre
1 œuf
1 pincée de sel
1,5-2 tasses de farine
Pour la surface:
2 œufs
1 tasse de lait
1 cuillère à café de sel
1 poignée de parmesan fraîchement râpé

- # Mélangez dans un bol, du beurre, un œuf et du sel, avec les bouts de doigts.
- # Pétrissez en rajoutant de la farine petit à petit. Couvrez la pâte, puis laissez reposer pendant que vous faites les autres manipulations.
- # Préparez le mélange pendant ce temps. Coupez les poireaux très finement puis faites cuire dans l'huile jusqu'à qu'ils se ramolissent. Rajoutez un peu de sel.
- # Huilez la moule de tarte. Ouvrez la pâte reposé avec un rouleau puis placez dans la moule de façon à couvrir les côtés.
- # Laissez le mélange de poireaux sur la pâte.
- # Mélangez dans un autre bol, des œufs et du sel puis versez sur le mélange de poireaux.
- # Saupoudrez enfin du fromage râpé puis faites cuire au four préchauffé à 190 degrés pendant 25 minutes.
- # Coupez en forme de tranche de gâteau puis servez.

N-B; Vous pouvez préparer cette recette avec des oignons au lieu des poireaux.