

Tarte jambon, poireaux, reblochon



Pour 4 à 6 personnes :

3 beaux poireaux

6 tranches de jambon blanc

100 g de Comté râpé

150 g de crème fraîche

3 œufs

1 reblochon

1 pâte brisée

Sel et poivre, ciboulette

- Dans un saladier, mélanger la crème fraîche, les œufs et 3/4 du Comté râpé. Saler et poivrer.
- Découper les poireaux et ne garder que le blanc et le vert tendre. Les couper en 3 ou 4 tronçons, chacun (on doit se retrouver avec 12 tronçons de taille égale). Couper le reblochon en une douzaine de tranches également et couper les tranches de jambon en 2.
- Dans un cuit-vapeur allant au micro ondes, précuire les poireaux, une dizaine de minutes et les égoutter soigneusement.
- Foncer un moule à tarte avec la pâte brisée et disposer alternativement, dans le fond, un tronçon de poireau, une demi tranche de jambon et une lamelle de reblochon. Continuer jusqu'à épuisement des ingrédients.
- Verser le mélange crème/œuf par-dessus et parsemer du reste de Comté râpé et de ciboulette hachée.
- Enfourner 30 min à 180°C (four préchauffé) et déguster.

Sandra's Club