

Flamiche aux poireaux

Ingrédients pour 4 personnes

1 rouleau de pâte feuilletée

500 g de poireaux émincés

2 oeufs

10 cl de crème épaisse

10 cl de lait

1 pincée de noix de muscade

20 g de beurre

sel, poivre

Progression

Préchauffer le four à th.7 (210°C).

Faire chauffer le beurre dans une sauteuse et faites revenir les poireaux à feu doux, en remuant sans cesse jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau dans la sauteuse.

Dans une jatte. fouetter les oeufs avec la crème, le lait, la muscade, du sel et du poivre. Dérouler la pâte feuilletée dans un moule à tarte, garnir avec les poireaux, verser délicatement la préparation et enfourner pendant 20 à 25 minutes.