

TOURTE AUX POIREAUX ET LARDONS

Ingrédients :

- * 1 pâte brisée
- * 660 g de poireaux coupés dans toutes la longueur et tronçonnés d'1 cm
- * 130 g de comté râpé
- * sel, poivre
- * 130 g de lardons fumés
- * 2 œufs entiers
- * 15 cl de crème fraîche épaisse 30 % MG
- * ½ cuillère à café rase de muscade en poudre
- * 2 gousses d'ail écrasées



✂ ÉTAPE 1

Dans une poêle, verser 2 cuillères à soupe d'huile d'olive.

⇒ ÉTAPE 2

Faire revenir les lardons sans les griller, ajouter les blancs de poireaux et l'ail.

🌀 ÉTAPE 3

Faire cuire 10 minutes tout en remuant régulièrement.

➤ ÉTAPE 4

Arrêter la cuisson.

★ ÉTAPE 5

Dans un saladier, casser les œufs, ajouter la crème, le comté râpé et la cuillère de noix de muscade en poudre. Poivrer et saler.

🍴 ÉTAPE 6

Dans une tourtière dérouler votre pâte brisée et verser votre préparation.

✓ ÉTAPE 7

Cuire à 180° (thermostat 6) pendant 35 minutes

Poirier-Halley Hélène

CONSIGNES :

- * Le titre principal doit être en Gras, Souligné, Surligné en jaune, Police d'écriture Comic sans MS, Couleur de police Orange et Taille de police 16.
- * Le titres « Ingrédients » doit être Souligné, Police d'écriture Georgia, Couleur de police Mauve et Taille de Police 14
- * Le texte des ingrédients doit être en Police Arial, en Italique, Taille de police 12 et de Couleur de police automatique.
- * Les titres « Étape » doivent être en Gras, Italique, Souligné, Police d'écriture Comic sans MS, Taille de police 14 et Couleur de police Vert foncé 2.
- * Les textes de chaque étape doivent être en Police Arial et en Couleur de police automatique.
- * Les puces de chaque étapes sont à trouver dans les caractères spéciaux sous la Police Wingdinds et à insérer le bon pour chaque étape.
- * Enfin, insérez une image de tourte aux poireaux et lardons que vous aurez trouvé préalablement sur Google et enregistré sur l'ordinateur, à l'emplacement identique au modèle.