

Consignes :

Reproduisez la recette à l'identique avec les Gras, Soulignés, Italiques, Puces, Couleur.

TOURTE AUX POIREAUX ET LARDONS

Ingrédients :

- * 1 pâte brisée
- * 660 g de poireau coupés dans toute 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. Poivrer et saler.

- **ÉTAPE 6**

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

- **ÉTAPE 7**

Cuire à 180°C (thermostat 6) pendant 35 minutes.