

Tarte aux Poireaux et au Thon

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- PATE FEUILLETEE	1
- OIGNON(S)	1
- BEURRE DE CUISSON	
- POIREAUX ENTIERS	3 - 4
- THON(S)	200 g
- OEUF(S)	4
- LAIT	80 ml
- CREME FRAICHE	140 ml
- GRUYERE RAPE	100 g
- SEL	
- POIVRE	
- NOIX DE MUSCADE	



Recette:

- Étalez la pâte dans le plat CRISP et piquez-la avec une fourchette.
- Emincez l'oignon.
- Nettoyez et coupez les poireaux en julienne.
- Dans une sauteuse, faites fondre le beurre, ajoutez les oignons puis les poireaux émincés. Salez et poivrez. Couvrez et laissez mijoter en remuant de temps en temps jusqu'à ce que les poireaux soient tendres.
- Dans un saladier, fouettez les œufs avec le lait, la crème, sel, poivre et muscade. Ajoutez le fromage râpé.
- Egouttez le thon et concassez-les.
- Répartissez les poireaux sur la pâte feuilletée, puis le thon et enfin le mélange aux œufs.
- Enfournez au micro-onde, position CRISP, pendant 17 minutes.