

Tourte en Marguerite aux Poireaux et à la Fêta

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- PATE FEUILLETEE	2x
- POIREAUX ENTIERS	3-4
- FETA (FROMAGE GRECQUE)	200g
- OEUF(S)	2
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	1 (dorure)
- NOIX DE MUSCADE	
- SEL	
- POIVRE	
- GRAINES DE LIN	pour la décoration

Recette:

- Nettoyez et coupez les poireaux en julienne.
- Faites-les revenir doucement dans du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Coupez la fêta en dés.
- Dans un saladier, fouettez les œufs et intégrez le fromage puis les poireaux. Salez, poivrez et ajoutez de la muscade.
- Étalez la première pâte feuilletée dans le plat CRISP. Piquez-la avec une fourchette.
- Déposez et répartissez ensuite la farce en gardant un peu de pâte libre sur les bords.
- Couvrez avec la seconde pâte et soudez les bords en pinçant légèrement.
- Déposez un verre (renversé) au centre de la tourte et formez 8 parts également à l'aide d'un couteau (coupez les 2 pâtes).
- A l'aide d'un pinceau, nappez le sommet de la tourte avec le jaune d'œuf.
- Saupoudrez de graines de lin.
- Enfournez au micro-onde pour 15-17 minutes sur position CRIPS.

