

Tarte aux Foies de Volaille, Poireaux et Cambonzola

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- PÂTE BRISEE	1
- FOIE(S) DE VOLAILLE	400g
- MIEL	1 c à soupe
- POIREAUX ENTIER(S)	3
- OIGNON(S)	1 petit
- CAMBOZOLA (FROMAGE)	170g
- OEUF(S)	3
- LAIT	100 ml
- CRÈME FRAICHE	100 ml
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Emincez en fine julienne les poireaux nettoyés. Faites-les fondre dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Réservez.
- Emincez l'oignon.
- Coupez les foies en dés.
- Faites suer l'oignon dans du beurre chaud puis ajoutez les dés de foies. Salez et poivrez. Laissez bien cuire puis arrosez de miel. Réservez.
- Etalez la pâte dans le plat CRISP sur le papier sulfurisé. Piquez avec une fourchette.
- Répartissez les foies au miel puis la fondue de poireaux.
- Dans un plat creux, fouettez les œufs avec le lait et la crème. Salez et poivrez. Versez ce mélange sur la pâte.
- Coupez le fromage en morceaux et répartissez-les sur le sommet de la tarte.
- Enfournez au micro-onde, position CRISP, pendant 18 minutes.
- Sortez du four et laissez reposer 2-3 minutes avant de déguster.

