EN-153

Tatin de Poireaux au Chèvre

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- POIREAUX ENTIERS	3
- CRÈME FRAICHE	5 cl
- PATE BRISEE	1
- FROMAGE(S) DE CHEVRE	1/2 bûche
- PARMESAN RAPE	50g
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Préchauffez le four à 180°C.
- Coupez les poireaux en julienne et faites-les revenir dans du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Lorsqu'ils sont tendres, arrosez-les de crème fraîche et laissez épaissir.
- Dans un moule à manquer, tapissez le fond de papier sulfurisé puis saupoudrez de la moitié du parmesan.
- Répartissez ensuite les poireaux puis les rondelles de fromage de chèvre. Saupoudrez le reste de parmesan. Recouvrez avec la pâte brisée.
- Enfournez pendant 20 minutes.
- Démoulez délicatement et retournez la tatin. Coupez et servez sans attendre.