

## Tarte aux Poireaux et au Chèvre

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

### Ingrédients:

- POIREAUX EN JULIENNE	3 - 4
- PATE BRISEE	1
- OEUF(S)	3
- CREME FRAICHE	20 cl
- LAIT	10 cl
- FROMAGE(S) DE CHEVRE	200 g frais
- SEL	
- POIVRE	

### Recette:

- Coupez les poireaux en julienne. Faites-les revenir à couvert jusqu'à ce qu'ils soient fondants.
- Dans un plat, mélangez les œufs avec la crème et le lait. Salez et poivrez.
- Étalez la pâte dans le plat CRISP, piquez-la avec une fourchette puis répartissez les poireaux avant de verser le mélange aux œufs.
- Ajoutez enfin des noix de fromage de chèvre frais puis enfournez (au micro-onde) pendant 15 minutes sur position CRISP.

