

Tarte aux Poireaux, Jambon et Deux Chèvres

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- PATE BRISEE	1x
- POIREAUX ENTIERS	5
- JAMBON SERRANO	2-3 tranches
- FROMAGE(S) DE CHEVRE	6-8 rondelles de bûche
- FROMAGE(S) DE CHEVRE	6 noix de frais
- GRUYERE RAPE	40g
- OEUF(S)	4
- CRÈME FRAICHE	150g
- LAIT	150g
- 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, le lait et le gruyère. Salez et poivrez.
- Etalez la pâte dans le plat CRISP, piquez-la avec une fourchette puis répartissez d'abord les rondelles de bûche de chèvre, puis les poireaux et enfin de fromage de chèvre frais.
- Verser le mélange aux œufs par dessus.
- Poivrez et enfournez au micro-onde pendant 18 minutes sur position CRISP.

