

Les Jardins d'avenir

Semaine 51

du 16 au 22 décembre 2024

Pour nous joindre
lesjardinsdavenir44@yahoo.fr
ou bien
07 68 00 41 23

Composition de votre panier de cette semaine

Légumes	10€	13€
Betteraves	0,600 kg	0,600 kg
Poireaux	1,200 kg	1,200 kg
Courge butternut	0,800 kg	1,200 kg
Radis Daïkon		0,600 kg
Oignons jaunes, roses	0,500 kg	0,500 kg

Tarte poireaux-camembert

Préparation 20 min **Cuisson** 45 min

Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 camembert à point
- 5 poireaux moyens
- 6 feuilles de brick
- 2 œufs
- 100 g de crème fraîche épaisse, allégée
- 25 g de beurre
- sel, poivre

Préparation :

1. Allumez le four à 180 °C (th. 6). Rincez les poireaux, épongez-les et coupez-les en deux dans la longueur puis en tronçons de 3 cm. Faites-les juste blondir dans une sauteuse avec le beurre. Salez peu et poivrez pendant la cuisson.
2. Étalez les feuilles de brick les unes sur les autres, dans un moule à tarte de 24 cm de diamètre. Placez-y les poireaux.
3. Fouettez les œufs et la crème et versez ce mélange en mince filet sur les poireaux.
4. Coupez le camembert en fines lamelles et posez-les sur la tarte. Glissez celle-ci au four et faites-la cuire 30 mn, jusqu'à ce qu'elle soit blonde.
5. Sortez la tarte du four, laissez-la reposer 10 mn avant de la démouler et de la servir tiède, ou à température ambiante.

D'après une recette de «Elle-a-Table»