

Tartes, tourtes, quiches

Tarte aux poireaux, lard et maroilles



55 min 15 min 25 min 15 min 487

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la garniture

- 1 Couper la couenne et les cartilages du lard.
- 2 Tailler le lard en allumettes à l'aide d'un couteau éminceur. Réserver.
- 3 Parer le vert des poireaux et ne garder que les blancs. Inciser les blancs en croix au niveau du vert, les laver pour enlever les restes de terre.
- 4 Couper les blancs de poireaux en deux dans la longueur puis les émincer en paysanne d'environ 1 cm d'épaisseur. Réserver.
- 5 Dans une casserole, faire chauffer un filet d'huile d'olive et le beurre.
- 6 Quand le beurre mousse, ajouter le lard et laisser rissoler.
- 7 Quand les lardons sont bien colorés, ajouter les poireaux et bien mélanger.
- 8 Laisser cuire à couvert pendant environ 15 minutes.

Étape 2

Préparation de l'appareil à crème prise

- 1 Casser les œufs dans un saladier.

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la tarte aux poireaux, lard et Maroilles

1 **Pâte(s) brisée(s)**
0.5 **Maroilles**
4 **Poireau**
100 g **Lard fumé**
40 g **Beurre**
1 c. à soupe **Huile d'olive**

Ingrédients pour l'appareil à crème prise

25 cl **Crème liquide (fleurette)**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
1 pincée(s) **Noix de muscade en poudre**
1 **Sel**
1 **Poivre**

- 2** Saler, ajouter de la noix de muscade et poivrer généreusement.
- 3** Mélanger les œufs au fouet, ajouter la crème liquide puis fouetter à nouveau.
- 4** Goûter l'appareil à froid pour vérifier l'assaisonnement.
- 5** Couper le Maroilles en tranches moyennes d'environ 1 cm d'épaisseur.

Étape 3

Montage et cuisson de la tarte

- 1** Quand la fondue de poireau est cuite, retirer la casserole du feu et réserver.
- 2** La pâte ne doit pas être trop froide car elle serait friable, ni trop chaude car elle serait difficile à travailler.
- 3** Abaisser la pâte brisée dans un moule à tarte anthiadhésif ou recouvert de papier sulfurisé.
- 4** Couper l'excédant de pâte.
- 5** Percer toute la surface de la pâte avec une fourchette.
- 6** Disposer la garniture régulièrement sur la pâte.
- 7** Verser la crème jusqu'au niveau des poireaux.
- 8** Disposer les tranches de Maroilles sur la tarte.
- 9** La faire cuire dans un four préchauffé à 200°C(Th.6-7) pendant 20-25 minutes jusqu'à ce que le Maroilles soit bien gratiné.

Étape 4

Dressage

- 1** Sortir la tarte du four et la laisser refroidir pendant 15 minutes pour laisser la pâte se rigidifier et les parfums se diffuser.
- 2** Démouler la tarte et l'entreposer sur une assiette.