



# TARTE POIREAUX - 4 PERS.

## INGRÉDIENTS

- 2 poireaux
- 4 tranches de jambon
- 40g de gruyère râpé
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Pâte minute :

- 250g de farine
- 80ml d'huile de pépins de raisins
- 90ml d'eau chaude
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 cuillère à café de sel

Béchamel :

- 150ml de lait
- 10g de farine
- Muscade, sel et poivre

## USTENSILES

- Couteau, planche à découper
- 1 saladier, 1 casserole, 1 bol
- 1 cuillère en bois, rouleau à pâtisserie
- Plat à tarte

## TEMPS DE PRÉPARATION

- Préparation : 40 min
- Cuisson : 25 min

## MÉTHODE

**Préparation de la pâte minute :**

Dans un saladier, mélanger tous les ingrédients de la pâte dans l'ordre. Fermer le saladier et secouer d'abord horizontalement 5 à 6 fois, puis verticalement.

Ouvrir puis finir de mettre la pâte en boule avec une cuillère en bois. Etaler sur du papier sulfurisé parsemé de farine, avec un rouleau à pâtisserie.

Foncer un moule à tarte et piquer le fond avec une fourchette.

**Préparation de la béchamel :**

Dans un bol, mélanger la farine avec le lait. Porter à ébullition, dans une casserole, sans cesser de remuer jusqu'à épaississement. Ajouter la muscade, sel et poivre.

Préchauffer le four à 200°C.

**Préparation de la tarte :**

Laver et couper les poireaux. Dans une poêle légèrement huilée, faire revenir les poireaux.

Déposer au fond de la tarte, la béchamel. Ajouter par dessus les poireaux, le jambon coupé en morceaux et le gruyère.

Enfourner 25 minutes.