La tarte poireaux fondants lardons

Les ingrédients pour 4

- une pâte feuilletée
- 2 beaux poireaux
- 150 grs de lardons
- du sel et du poivre
- 50 grs de chèvre semi sec
- 20 grs de parmesan en poudre
- un peu d'huile d'olive
- de la ciboulette et du persil





Pré-cuissons , et oui avant d’enfourner,

On fait dorer la pâte dans un four à 200°, cela prend un petit 10 mins, et en même temps, on faire revenir dans une poêle,avec le fond d’huile d’olive, l’oignon émincé, les lardons, les blancs de poireaux lavés et découpés en petites rondelles pendant 15 mins. Les poireaux doivent être fondants et avoir le temps de s’embaumer de l’oignon et des lardons…

On verse le contenu de la poêle dans le fond de tarte précuit, on parsème de la ciboulette et du persil coupés en petits morceaux, on ajoute les dés de chèvre, le parmesan, et si on

aime pas le fromage c’est aussi bon sans, et on enfourne à 200°, pendant 15 mins.

C’ est prêt, une salade verte en accompagnement, et à Table !

