Tarte aux poireaux et comté

Pour le dîner à quatre, cette tarte aux poireaux et au comté ne demande pas de sortir tout un orchestre en cuisine. Sur la pâte feuilletée, les poireaux revenus rencontrent un mélange de trois œufs, de lait, de crème et d'une pincée de muscade. Le piège, c'est de laisser trop d'eau dans les poireaux : la pâte risque a…

Pour 4 personnes · Préparation 10 min · Cuisson 45 min · Facile · France

Les ingrédients

3	Œufs
10 cl	Lait
20 cl	crème
1 pincée	noix de muscade
3	Poireaux
50 g	Comté
1	Échalote
1	Pâte feuilletée

La marche à suivre

1. Avec le couteau de chef, ciselez l'échalote en petits morceaux. Prenez le temps de couper finement, sans chercher la perfection. Les morceaux sont prêts à rejoindre la cuisson quand ils sont à peu près réguliers.
2. Coupez les 3 poireaux en deux avec le couteau de chef, puis nettoyez-les bien sous l'eau claire. Ils cachent souvent de la terre entre leurs feuilles, les petits cachottiers. Émincez-les ensuite assez grossièrement : les morceaux n'ont pas besoin d'être tout fins.
3. Dans la sauteuse, faites revenir l'échalote quelques minutes. Dès qu'elle devient translucide, ajoutez les poireaux et laissez-les revenir tranquillement. Ils doivent rendre quasiment toute leur eau pour ne pas détremper la pâte. Le brouillon prévoit aussi de rectifier avec du sel et du poivre, absents de la liste des ingrédients.
4. Étalez la pâte feuilletée en vue de sa cuisson au four. Dépliez-la sans la déchirer, pour qu'elle puisse accueillir la garniture. Le plat allant au four prévu dans le brouillon ne figure pas dans la liste des ustensiles.
5. Mélangez au fouet les 3 œufs, les 10 cl de lait, les 20 cl de crème et la pincée de noix de muscade. Continuez jusqu'à obtenir un appareil homogène. Le brouillon prévoit aussi du sel et du poivre, qui ne figurent pas dans la liste des ingrédients.
6. Disposez les poireaux revenus sur la pâte feuilletée, puis parsemez-les des 50 g de comté coupé en morceaux avec le couteau de chef. Répartissez le fromage sur les poireaux plutôt que de tout laisser au même endroit. Versez ensuite l'appareil sur les poireaux : la garniture est prête pour le four.

7. Enfournez la tarte aux poireaux et au comté pour 30 min à 200 °C. À la sortie du four, la garniture doit être prise et le dessus doré. Le brouillon suggère aussi, pour plus de gourmandise, un peu de gruyère facultatif sur la tarte et une bonne salade en accompagnement ; ils ne figurent pas dans la liste des ingrédients.

L'astuce

Coupez le comté en morceaux de taille proche : ils se répartiront plus facilement sur toute la tarte.