

Denise Philipona

Tarte fine au poireau et au lard

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 150 g de poireaux coupés fin
- 100 g de lard en petits dés
- 150 g de séré demi-gras
- 1/2 dl de crème
- Sel et poivre

Déposer la pâte feuilletée sur la plaque avec son papier de cuisson. "La pâte déjà étendue colle plus facilement que la pâte maison".

Mettre par-dessus les poireaux coupés fin, le lard en petits dés. ajouter le séré mélangé à la crème avec le sel et le poivre.

Faire cuire dans le bas du four chauffé à 180°.

Surveiller la cuisson afin que les poireaux ne dessèchent pas.