

Gâteau aux poireaux.

Gâteau aux poireaux.

1 kg de poireaux, une pâte Brisée, 2-3 tasses d'eau, 1 poignée de lardons, 2 oeufs battus à la fourchette. 25 gr de beurre, farine, sel et poivre.

Gâteau aux poireaux.

1 kg de poireaux, une pâte Brisée, 2-3 tasses d'eau, 1 poignée de lardons, 2 oeufs battus à la fourchette. 25 gr de beurre, farine, sel et poivre.

Faites cuire les poireaux coupés en petites rondelles dans l'eau légèrement salée et poivrée 3 minutes, égouttez et gardez l'eau de cuisson pour faire une petite béchamel avec le beurre et la farine, y ajoutez les lardons. Laissez le tout refroidir. Ajoutez les oeufs et étalez sur la pâte, mettez au four environ vingt-cinq minutes. Pour donner plus de goût aux poireaux, vous pouvez les faire revenir dans un peu d'huile d'olive pendant 5 minutes. Vous pouvez également mélanger les poireaux avec du céleri branche.