

# Tarte aux poireaux couverts

## Tarte aux poireaux couverts

1 kg de poireaux, 100gr de beurre, 1cs de farine, 1 dl de crème, 1 oeuf, 2 jaunes d'oeufs, 250 gr de pâte feuilletée, sel, poivre.

1 kg de poireaux, 100gr de beurre, 1cs de farine, 1 dl de crème, 1 oeuf, 2 jaunes d'oeufs, 250 gr de pâte feuilletée, sel, poivre.

Nettoyez les poireaux et coupez-les assez fin. Faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée 5 minutes. Faites-les revenir dans le beurre une fois bien égouttée. Ajoutez la cuillère de farine ainsi que la crème mélangée avec les jaunes d'oeufs battus, assaisonnez. Abaissez la pâte et mettez-la sur une plaque, piquez avec une fourchette, mettez le mélange et couvrez avec l'autre partie de la pâte. Peignez avec l'oeuf battu et mettez au four 30 mn à 180°