



Recette SALÉE

Cette recette peut être réalisée par un enfant, sous la surveillance d'un adulte.



Nombres de personnes : 4
Temps de préparation : 10 mn
Cuisson : 15 + 30 mn - **Difficulté :** Facile

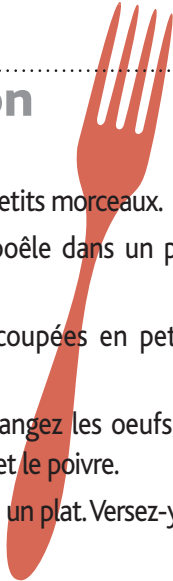


Tarte facile aux poireaux et tomates



> Préparation

- Coupez les poireaux en petits morceaux.
- Faites-les revenir à la poêle dans un peu d'huile d'olive.
- Rajoutez les tomates coupées en petits morceaux.
- Dans un grand bol, mélangez les oeufs, le fromage, la crème, le sel et le poivre.
- Etalez la pâte brisée dans un plat. Versez-y la préparation.
- Enfourez pour 30 mn à four Th 210°C.



Ingrédients

- 2 poireaux
- 2 tomates
- 3 oeufs
- une poignée de fromage râpé
- 30 cl de crème fraîche épaisse
- sel poivre
- pâte brisée pur beurre

