

Les recettes du meunier d'Achicourt



Fiche 11

Tarte aux poireaux

Ingrédients :

Pour la pâte:

- 200 gr de farine du moulin fine fleur ou boulangère
- 100 gr de beurre
- 1 petit verre d'eau
- 1 pincée de sel fin

Pour la garniture:

- 1 Kg de poireaux bien blancs
- 1 cuillère à soupe de farine du moulin fine fleur ou boulangère
- 1 œuf entier + 1 jaune
- 100 gr de crème fraîche, sel, poivre du moulin

Préparation:

- Éplucher les poireaux, éliminer les parties trop vertes, les fendre en croix, les laver, les égoutter, les couper en petits tronçons que l'on plonge 5 mn dans l'eau bouillante, égoutter
- Dans une casserole, sur feu doux faire fondre le beurre, mettre les poireaux, laisser revenir quelques minutes, poudrer avec la cuillère de farine et mélanger jusqu'à légère coloration.
- Mouiller avec 1 verre et demi d'eau chaude, saler, poivrer.
- Couvrir et laisser cuire doucement pendant 15 mn
- Rouler la pâte et garnir une tourtière beurrée
- Battre l'œuf avec la crème fraîche, incorporer le mélange aux poireaux hors du feu
- Garnir la pâte et cuire à four chaud pendant 30mn Th 7/8 Servir chaud.

Association La Tourelle
Mairie d'Achicourt
62217 - ACHICOURT
Tél. 03.21.71.68.68

