



TARTE FINE AUX POIREAUX ET SAUCISSON A CUIRE

Pour 6 personnes — Préparation : 20 min. — Cuisson : 1h35.

Ingrédients :

- 300 g de pâte brisée prête à l'emploi
- 1 jaune d'œuf
- 5 gros poireaux
- 60 g de beurre
- 1 cuil. à soupe de farine
- 40 cl de lait
- 1 Saucisson à Cuire ISLA DELICE
- 150 g de gouda ou emmental râpé
- 4 œufs
- Sel et Poivre

Préparation :

- Préchauffez le four à 180 °C. (th 6).
- Retirez la base des poireaux et la partie supérieure des feuilles vertes. Lavez les poireaux sous le robinet d'eau froide, coupez-les en rondelles.
- Faites fondre la moitié du beurre dans une cocotte posée sur feu doux, et faites-y revenir les poireaux pendant 20 min. Mélangez régulièrement. Salez et poivrez selon votre goût.
- ~~Rendez les poireaux prêts à la cuisson en les brossant dans une casserole posée sur feu doux. Versez la farine et mélangez bien pendant 1 min. puis~~
- ~~Faites revenir les lardons dans une poêle pendant 5 min.~~
- ~~ajoutez le lait. Prolongez la cuisson pendant 5 min. environ, jusqu'à ce que le mélange soit épaissi et laissez refroidir.~~
- ~~Étalez la pâte brisée dans un moule à tarte. Salez et râpez le fromage.~~
- ~~Recouvrez la pâte de la préparation et retournez pour 40 min. environ.~~