

Tarte aux poireaux à la béchamel



Lors d'une soirée chez ses amis, ma soeur avait pu goûter à une tarte aux poireaux qu'elle trouva vraiment succulente. La fille qui recevait et qui avait donc fait la tarte lui a dit qu'elle faisait sa tarte avec de la béchamel et non pas avec un appareil à tarte habituel. Ma soeur m'en a parlé et je dois avouer que l'idée me plaisait beaucoup ! J'ai donc fait cette fameuse tarte aux poireaux à la béchamel en la faisant bien évidemment à ma façon, c'est-à-dire que j'ai repris ma béchamel légère, j'ai fait une pâte brisée un peu plus légère que d'habitude, j'y ai mis la quantité de poireaux que je voulais,... On obtient une tarte vraiment mais vraiment excellente ! Le résultat avec la béchamel est juste terrible ! Une tarte crémeuse, fondante, savoureuse. Quelle soit mangée froide ou chaude c'est délicieux !

Pour une tarte d'environ 6 personnes

Ingrédients:

Pour la pâte:

225g de farine

100g de crème fraîche allégée

75g d'eau

1c. à café rase de sel

Pour la garniture:

500ml de lait

4c. à soupe de Maïzena

45g de gruyère râpé

350g de poireaux (j'ai pris en surgelé et coupé en morceaux)

1c. à café rase de sel

Poivre

2 bonnes pincées de noix de Muscade

Préparation:

Préparez la pâte:

Dans le bol d'un robot, versez la farine, la crème fraîche, le sel et l'eau.

Pétrissez environ 1min, jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et bien homogène.

Formez une boule de pâte et enveloppez celle-ci dans un film alimentaire. Entreposez au frais le temps de préparer la garniture.

Préparez la garniture:

Dans une poêle faites cuire à feu moyen sans matière grasse les poireaux encore surgelés. Une fois les poireaux tendre éteignez le feu et réservez.

Versez la Maïzena dans un bol et diluez-la avec un peu de lait.

Versez le reste de lait dans une casserole et portez-le à ébullition. Baissez le feu à feu doux et tout en fouettant ajoutez la Maïzena diluée, attention qu'il n'y ait pas de grumeaux.

Ajoutez le gruyère râpé, et laissez-le fondre 2min dans la "béchamel".

Hors du feu, ajoutez le sel, le poivre et la noix de Muscade, mélangez vivement de sorte que la préparation soit bien homogène.

Ajoutez les poireaux et mélangez avec une spatule.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Sur un plan de travail fariné, étalez la pâte au rouleau. Foncez un moule à tarte et retirez l'excédent de pâte sur les bords du moule. Versez la garniture sur la pâte à tarte et égalisez.

Enfournez pour 25 à 30min, jusqu'à ce que la quiche soit bien dorée.

Servez chaud ou froid avec une salade verte.