

Tarte aux poireaux (pâte feuilletée levée)



Aujourd'hui je vous propose une délicieuse tarte aux poireaux ! Pour cette tarte j'ai réalisé une pâte feuilletée express levée, une pâte croustillante pour contraster avec le fondant de la garniture. Cette tarte était tout bonnement délicieuse !

Pour une tarte d'environ 4 à 6 personnes

Ingrédients:

Pour la pâte feuilletée express levée:

250g de farine tamisée

1 pincée de sel

15cl d'eau

150g de beurre

5g de levure de boulanger fraîche

Pour la garniture:

500g de poireaux coupés en rondelles en surgelé

380g de crème liquide allégée

50g de gruyère râpé

3 oeufs

Sel, poivre

Préparation:

Préparez la pâte feuilletée express levée:

Dans le bol d'un robot, versez la farine avec le sel, la levure émiettée et l'eau, pétrissez jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Déposez la pâte dans un saladier, filmez et laissez reposer environ 1H près d'une source de chaleur. La pâte doit doubler de volume.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

A l'aide d'un batteur électrique ou d'une fourchette, battez le beurre jusqu'à ce qu'il soit bien mou.

Étalez la pâte en un grand rectangle sur le plan de travail fariné.

Étalez un tiers du beurre sur toute la surface du rectangle. Rabattez la pâte tel qu'un portefeuille. Faites un quart de tour. Étalez la pâte de nouveau en un grand rectangle et étalez la moitié du reste du beurre. Rabattez de nouveau la pâte tel un portefeuille. Faites un quart de tour. Recommencez une dernière fois l'opération.

Une fois le dernier tour fait, étalez la pâte en un grand rectangle et foncez un moule à tarte avec celle-ci. Enfournez à blanc pour 15min. A la sortie du four, écrasez le fond de la pâte avec une fourchette. Réservez.

Préparez la garniture:

Faites cuire les poireaux dans une casserole sans ajout de matière grasse jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

Dans un saladier, fouettez les oeufs avec la crème liquide et le gruyère râpé. Salez et poivrez.

Mettez les poireaux sur le fond de tarte et versez la préparation par-dessus.

Enfournez pour environ 25min, jusqu'à ce que la tarte soit dorée.

Dégustez chaud.