

Tarte aux POIREAUX

Ingrédients : - 1 ou 2 poireaux

Pâte

- 250 g de farine
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olives
- 1 cuillère à café d'herbes de Provence
- de l'eau chaude
- sel, poivre

Béchamel

- 30 g de beurre
- 30 g de farine
- lait

Préparation

Laver et couper les poireaux et les cuire à la vapeur.

La pâte

Mélanger les ingrédients en ajoutant l'eau chaude petit à petit jusqu'à obtenir une pâte qui ne colle pas mais qui reste souple.

La béchamel

Faire fondre le beurre, ajouter la farine pour qu'elle roussisse. Cuire jusqu'à ce que la préparation soit mousseuse et ajouter le lait en fouettant pour obtenir une béchamel épaisse.

Bien égoutter les poireaux, les mélanger à la béchamel et les mettre sur la pâte puis au four 210°C pendant environ 20 min. C'est prêt !

