

Tarte aux poireaux et aux lardons

250 g de farine

140 g de beurre

2 cuillères à soupe d'eau

3 poireaux

400 g de lardons

3 œufs

25 cl de crème fraîche

Sel et poivre

Préchauffer le four à 210°C

Faire la pâte à tarte : malaxez le beurre et la farine, l'eau, étalez puis mettre dans le plat.

Emincer les poireaux et les faire dorer dans un peu de beurre.

Faire dorer les lardons à part puis les égoutter soigneusement avant de les ajouter aux poireaux.

Pendant de temps, faire l'appareil : mêlez les œufs, la crème, le sel et le poivre.

Étalez les poireaux et les lardons sur la pâte. Parsemez de gruyère râpé, couvrir avec l'appareil et mettre au four 25 min.