

## Tarte aux Poireaux et au Chèvre

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

### Ingrédients:

- |                        |             |
|------------------------|-------------|
| - POIREAUX EN JULIENNE | 3 - 4       |
| - PATE BRISEE          | 1           |
| - OEUF(S)              | 3           |
| - CREME FRAICHE        | 20 cl       |
| - LAIT                 | 10 cl       |
| - FROMAGE(S) DE CHEVRE | 200 g frais |
| - SEL                  |             |
| - POIVRE               |             |

### Recette:

- Coupez les poireaux en julienne. Faites-les revenir à couvert jusqu'à ce qu'ils soient fondants.
- Dans un plat, mélangez les œufs avec la crème et le lait. Salez et poivrez.
- Étalez la pâte dans le plat CRISP, piquez-la avec une fourchette puis répartissez les poireaux avant de verser le mélange aux œufs.
- Ajoutez enfin des noix de fromage de chèvre frais puis enfournez (au micro-onde) pendant 15 minutes sur position CRISP.

