

# TARTE AUX POIREAUX à la Marie-Claire



1 pâte brisée ou feuilletée ronde déjà étalée

poireau vert, émincé finement (si possible du jardin ou du marché)

2 c à soupe de vin blanc  
un peu de beurre de cuisine  
env. 100 g de carrelets de lard  
1 gobelet de crème (env. 2 dl)  
3 oeufs  
sel - poivre - muscade

Faire fondre les carrelets de lard dans une poêle avec un peu de beurre de cuisine. Faire revenir le poireau émincé, assaisonner d'un peu d'Aromat et de poivre. Ajouter le vin blanc, laisser un peu cuire, éventuellement couvrir la casserole avec un couvercle.

Laisser refroidir.

Foncer une plaque à gâteau avec la pâte - piquer le fond avec une fourchette - ajouter la préparation et bien la répartir - battre les 3 oeufs avec la crème, assaisonner avec sel, poivre et muscade et verser le tout sur le gâteau garni des poireaux.

Cuire environ 30 minutes sur 200°

Ce gâteau est excellent, il n'est pas nécessaire d'y mettre du fromage, la préparation ci-dessus est plus fine au goût.