

Tarte aux légumes et camembert



4 pers.



Préparation
35 min.

Cuisson
40 min.



Facile

Ingrédients :

- 1 pâte brisée à dérouler
- 2 blancs de poireaux
- 15 g de farine
- 100 g de camembert
- 20 cl de lait entier
- 30 cl d'eau chaude
- 2 œufs entiers
- 1 bouillon cube
- 400 g de champignons de Paris

Préparation :

1. Nettoyer et émincer les champignons. Éplucher et trancher les poireaux. Diluer le bouillon cube dans l'eau chaude. Couper le camembert en fines tranches.
2. Prendre une poêle, verser le bouillon et ajouter les poireaux. Laisser cuire pendant 10 minutes à feu moyen.
3. Incorporer les champignons et continuer la cuisson jusqu'à évaporation complète de l'eau (environ 5 minutes).
4. Préchauffer le four à thermostat 7. Dérouler et étaler la pâte brisée en conservant sa feuille de cuisson dans un plat à tarte. Piquer les bords et le fond de la tarte à l'aide d'une fourchette. Répartir les légumes sur la pâte brisée.
5. Prendre une terrine, délayer la farine et les œufs entiers en versant le lait peu à peu. Couler la préparation obtenue sur les légumes, puis disposer les tranches de camembert.
6. Mettre au four et laisser cuire environ 25 minutes

Bonneuuuh dégustation !