

La tourte aux poireaux de Sylvie



 Préparation : 30 minutes

 Cuisson : 30 minutes

> Ingrédients (pour 8 personnes)

- 2 pâtes brisées
- 6 poireaux
- 1 oignon
- 1 oeuf entier
- 1 jaune d'oeuf
- 60 g de beurre
- sel & poivre

> Préparation de la recette

- 1/ Récupérer la partie blanche du poireau et la couper en petits morceaux avec l'oignon. Faire fondre le beurre et y ajouter les morceaux de poireaux et d'oignon, assaisonner avec le sel et le poivre. Couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant environ 20 minutes.
- 2/ Sortir la préparation du feu, ajouter l'oeuf et bien mélanger.
- 3/ Étaler une première pâte dans le moule et verser la préparation en la disposant de manière homogène. Pour plus de saveur ajouter des petits morceaux de beurre sur celle-ci, puis poser la deuxième pâte par dessus et rouler les deux bords de pâtes pour que la préparation soit bien enfermée.
- 4/ Badigeonner avec le jaune d'oeuf puis faire cuire à 200°C pendant 30 minutes, la tourte est prête à être dégustée !



Le Petit Marché de Sylvie
2661 Chemin de Rechin
69970 CHAPONNAY

Tél. 06 17 62 45 10
contact@le-petit-marche-de-sylvie.fr
www.le-petit-marche-de-sylvie.fr