



Tarte aux poireaux aux noix et Bresse Bleu

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 30 min

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 200 g de Bresse Bleu
- 3 poireaux moyens
- 1 rouleau de pâte brisée
- 2 œufs
- 20 cl de crème liquide
- 10 cl de lait
- 30 g de beurre
- Sel, poivre

1. Chemisez un moule à tarte avec la pâte brisée, piquez le fond de tarte avec une fourchette, placez le moule au congélateur.
2. Nettoyez, émincez et lavez les poireaux, égouttez-les dans une passoire.
3. Faites-les étuver 8 à 10 min dans le beurre dans une casserole, salez, poivrez, laissez-les tiédir.
4. Préchauffez le four à 180°C, thermostat 6. Hachez grossièrement les noix, coupez le Bresse Bleu en tranches épaisses puis recoupez les tranches en deux.
5. Battez les œufs dans un récipient avec la crème, le lait, le sel et le poivre.

6. Sortez le fond de tarte du congélateur. Répartissez la fondue de poireaux dans le fond. Déposez-les 1/2 tranches de Bresse Bleu dessus, parsemez de noix. Versez la crème dessus.
7. Mettez la tarte à cuire 30 min au four.
8. Sortez la tarte, laissez-la tiédir avant de la déguster avec une salade croquante assaisonnée à l'huile de noix.

© [Fromage Bresse Bleu](#)