

Tarte fine au poireau et au lard



Denise Philipona

Cuisinière amatrice chevronnée, bien connue dans le canton de Fribourg pour son ancienne table d'hôte et auteure de plusieurs ouvrages de recettes traditionnelles.

INGRÉDIENTS

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 150 g de poireaux coupés fin
- 100 g de lard en petits dés
- 150 g de séré demi-gras
- 1/2 dl de crème
- Sel et poivre

PRÉPARATION

Déposer la pâte feuilletée sur la plaque avec son papier de cuisson. "La pâte déjà étendue colle plus facilement que la pâte maison".

Mettre par-dessus les poireaux coupés fin, le lard en petits dés. ajouter le séré mélangé à la crème avec le sel et le poivre.

Faire cuire dans le bas du four chauffé à 180°.

Surveiller la cuisson afin que les poireaux ne dessèchent pas.

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARENÉ GOURMANDE