Tartes, tourtes, quiches

Tourte aux légumes

1h35	20 min	1h15	0	555
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la garniture

1. Éplucher et hacher les oignons.
2. Laver les poireaux et les couper en rondelles d'environ 1 cm.
3. Laver les épinards et les égoutter.
4. Eplucher et hacher l'ail.
5. Dans une sauteuse, faire revenir ensemble l'oignon et les lardons pendant 5 minutes en remuant de temps en temps.
6. Ajouter les légumes, l'ail, le persil, le sel et le poivre.
7. Verser un petit verre d'eau, couvrir et laisser cuire à feu doux pendant 30 minutes en remuant de temps en temps.
8. S'il reste du liquide à la fin de ce laps de temps, ôter le couvercle et laisser l'eau s'évaporer sur feu vif.
9. Hors du feu, ajouter la crème et la moitié des oeufs. Mélanger soigneusement.

Étape 2

Montage et cuisson de la tourte

Préchauffer le four à 220°C (Th.7-8) (chaleur tournante).

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la tourte aux légumes

- 2 **Pâte(s) brisée(s)**
- 100 g **Lardon(s)**
- 600 g **Epinard**
- 500 g **Poireau**
- 2 **Oignon(s)**
- 2 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 2 c. à soupe **Crème fraîche épaisse**
- 2 c. à soupe **Persil plat**
- 2 **Gousse(s) d'ail**
- 1 c. à café **Sel**
- 1 c. à café **Poivre**

1

2 Foncer un moule à tarte avec une des deux pâtes et la piquer avec une fourchette. Verser la préparation aux légumes.

3 Poser la deuxième pâte sur la garniture, en soudant délicatement les bords sur tout le tour.

4 Dorer la pâte au pinceau avec le reste d'œuf préalablement battu.

5 Enfourner pendant 20 minutes à 220°C (Th.7-8). Baisser la température à 180°C (Th.6) et laisser cuire pendant 20 minutes supplémentaires.

Étape 3

Dressage

1 Sortir la tourte du four et déguster tiède ou froid.