Thomas Brachet

Tartes, tourtes, quiches

Tarte aux poireaux, lard et maroilles

55 min	15 min	25 min	15 min	487
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la garniture

1. Couper la couenne et les cartilages du lard.
2. Tailler le lard en allumettes à l'aide d'un couteau éminceur. Réserver.
3. Parer le vert des poireaux et ne garder que les blancs. Inciser les blancs en croix au niveaux du vert, les laver pour enlever les restes de terre.
4. Couper les blancs de poireaux en deux dans la longueur puis les émincer en paysanne d'environ 1 cm d'épaisseur. Réserver.
5. Dans une casserole, faire chauffer un filet d'huile d'olive et le beurre.
6. Quand le beurre mousse, ajouter le lard et laisser rissoler.
7. Quand les lardons sont bien colorés, ajouter les poireaux et bien mélanger.
8. Laisser cuire à couvert pendant environ 15 minutes.

Étape 2

Préparation de l'appareil à crème prise

1. Casser les œufs dans un saladier.

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la tarte aux poireaux, lard et Maroilles

- 1 **Pâte(s) brisée(s)**
- 0.5 **Maroilles**
- 4 **Poireau**
- 100 g **Lard fumé**
- 40 g **Beurre**
- 1 c. à soupe **Huile d'olive**

Ingrédients pour l'appareil à crème prise

- 25 cl **Crème liquide (fleurette)**
- 2 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 1 pincée(s) **Noix de muscade en poudre**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**

2 Saler, ajouter de la noix de muscade et poivrer généreusement.

3 Mélanger les œufs au fouet, ajouter la crème liquide puis fouetter à nouveau.

4 Goûter l'appareil à froid pour vérifier l'assaisonnement.

5 Couper le Maroilles en tranches moyennes d'environ 1 cm d'épaisseur.

Étape 3

Montage et cuisson de la tarte

1 Quand la fondue de poireau est cuite, retirer la casserole du feu et réserver.

2 La pâte ne doit pas être trop froide car elle serait friable, ni trop chaude car elle serait difficile à travailler.

3 Abaisser la pâte brisée dans un moule à tarte anthiadhésif ou recouvert de papier sulfurisé.

4 Couper l'excédant de pâte.

5 Percer toute la surface de la pâte avec une fourchette.

6 Disposer la garniture régulièrement sur la pâte.

7 Verser la crème jusqu'au niveau des poireaux.

8 Disposer les tranches de Maroilles sur la tarte.

9 La faire cuire dans un four préchauffé à 200°C(Th.6-7) pendant 20-25 minutes jusqu'à ce que le Maroilles soit bien gratiné.

Étape 4

Dressage

1 Sortir la tarte du four et la laisser refroidir pendant 15 minutes pour laisser la pâte se rigidifier et les parfums se diffuser.

2 Démouler la tarte et l'entreposer sur une assiette.