



Recette : Tarte aux poireaux et aux crevettes



Cuisson : 30 mn

Thermostat : 200°C

Ingrédients :

- ∴ 1 pâte feuilletée pur beurre ou brisée
- ∴ 4 blancs de poireaux
- ∴ 12 grosses crevettes roses décortiquées
- ∴ 20 cl de crème fraîche liquide
- ∴ 1 c à c de farine
- ∴ 2 œufs
- ∴ 30 g de beurre
- ∴ une pincée de safran une gousse d'ail hachée un peu d'huile d'olive
- ∴ sel et poivre du moulin

Préparation :

Mettre les crevettes à mariner avec un peu d'huile d'olive et la gousse d'ail pendant une demi-heure.

Foncer le moule à tarte (le beurrer s'il n'est pas antiadhésif) avec la pâte feuilletée.

Couper les blancs de poireaux en rondelles et les faire cuire dans le beurre, assaisonner avec le sel poivre et safran.

Dans un bol mélanger la crème fraîche avec la farine et verser sur les poireaux, chauffer en mélangeant et au premier bouillon retirer du feu.

Ajouter les crevettes roses, garder quelques crevettes pour la décoration et laisser tiédir.

Vérifier l'assaisonnement.

Ajouter alors les œufs, mélanger et verser le tout sur la pâte.

Cuire à four préchauffé à 200° pendant 30 mn environ à adapter en fonction du four.

Servir bien chaud.