

# Tarte fine aux poireaux et à la truite fumée



## *Ingrédients pour 6 personnes :*

---

- 1 pâte feuilletée
- 800 g de poireaux
- 2 tranches de truite fumée
- 3 œufs
- 20 cl de crème fraîche épaisse
- 50 g de beurre
- Sel

## *Les étapes*

Nettoyez les poireaux, émincez-les finement puis faites-les cuire doucement 10 min dans 50 g de beurre sans laisser colorer. Salez, poivrez.

Dans un saladier, battez les œufs en omelette, ajoutez la crème, du sel, du poivre puis la fondue de poireaux légèrement refroidie.

Préchauffez le four th. 7 (210 °C). Garnissez un moule à tarte avec la pâte feuilletée. Versez la préparation aux poireaux, répartissez les tranches de truite fumée détaillées en lamelles et enfournez 30 min. Servez chaud avec une salade verte.

Source : <https://www.cuisineactuelle.fr/recettes/tarte-fine-aux-poireaux-et-a-la-truite-fumee-265201#>