

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Pour 6 personnes
Préparation 10 minutes
Cuisson 45 minutes

Préchauffez le four à th.6/7-200°C.
Beurrez le moule à tarte et garnissez-le de pâte brisée.
Piquez le fond à la fourchette.
Recouvrez-le de papier sulfurisé et remplissez de haricots secs.
Enfournez pour une cuisson à blanc de 15 minutes.
Au sortir du four, retirez les haricots et le papier sulfurisé.
Epluchez les poireaux, lavez-les et coupez-les en rondelles obliques de 1 cm.
Chauffez le beurre restant dans une sauteuse et faites-y fondre les rondelles de poireau environ 8 minutes à feu moyen, en ajoutant de l'eau régulièrement, salez.
Coupez le magret de canard en lanières.
Dans une terrine, incorporez un à un les oeufs à la ricotta, en fouettant, salez et poivrez.
Ajoutez le parmesan, l'emmental, la crème, les poireaux et le magret émincé.
Garnissez le fond de tarte de cette préparation.
Enfournez de nouveau pour 20 à 25 minutes, la surface de la tarte doit être dorée et la crème prise.
Laissez tiédir avant de démouler.
Servez tiède avec une salade verte.

commentaires

Pour ma part, j'ai préparé les poireaux la veille, en doublant la quantité de façon à pouvoir congeler une portion pour la prochaine recette.
Source Vie pratique.

Ajouter un commentaire



QUICHE AU POIREAU ET AU

MAGRET



Ingrédients

1 pâte brisée
500 g de poireaux
150 g de magret de
canard fumé
3 oeufs
75 g d'emmental râpé
75 g de ricotta
20 g de parmesan râpé
25 g de beurre
12,5 cl de
crème fleurette
sel et poivre