

« La tarte aux poireaux »

Versus selon les enfants

« La pizza aux poireaux »

Pour réaliser cette fameuse recette nous allons avoir besoin
de :

-2kilos de poireaux

-400g de gruyère

-1 pâte feuilleté rectangulaire

-600ml de lait

-50g de beurre

-50g de farine

-sel poivre



-Dans un premier temps, laver vos poireaux, émincer les finement puis les cuire si possible à la vapeur environ 20min.

-Préchauffer votre four.

-Réaliser une béchamel : dans une casserole faire fondre le beurre, ajouter doucement votre farine avec un fouet, puis incorporer le lait tiédi ; mélanger jusqu'à épaississement. (!!!attention ne jamais cesser de remuer !!!) assaisonner.

-Étaler votre pâte sur une plaque de four ou un plat lèche frites.

-Mélanger vos poireaux (bien essorés) avec votre béchamel, étaler le tout sur votre pâte, puis recouvrir de gruyère.

-Mettre au four jusqu'à ce que votre tarte soit bien colorée.

Bon appétit !!!!

