

TARTE À LA BROUSSE DU FÉDOU ET AUX POIREAUX



Ingrédients pour 1 tarte :

- 1 pâte brisée
- 150 g de brousse du Féou
- 50 g de tomme du Féou
- 150 g de poireaux ou blettes
- 2 œufs
- 40 cl de crème fraîche
- Sel, poivre
- Muscade

Laver et couper les poireaux puis les faire suer dans une poêle avec de l'huile et du beurre à feu doux. Réservier.

Mélanger les œufs, la crème et la brousse coupée en gros dès. Saler, poivrer et ajouter la noix de muscade.

Étaler la pâte brisée, piquer à la fourchette et répartir les poireaux sur la pâte puis verser le mélange réalisé précédemment.

Râper la tomme du Féou sur la tarte. Faire cuire à four moyen (200°C) pendant 15 à 20 minutes.

Vous pouvez aussi remplacer les poireaux par des blettes ou des épinards.