# Tarte aux poireaux et au fromage

Recette de V-ZUG SA

| | |
|---|---|
| Préparation | 30 min |
| Temps de cuisson | 45 min |
| Portions | 8 |
| Appareil | Combair SE à partir de 2015 |

## Préparation

250 g de poireaux

2 oignons

2 cs d'huile

100 g de jambon

Retirer les parties fibreuses des poireaux et couper ceux--ci en rondelles de 5 mm de large. Couper également les oignons en rondelles. Couper le jambon en lamelles.

Faire revenir les poireaux et les oignons dans l'huile. Ajouter le jambon et le faire revenir brièvement, assaisonner et laisser refroidir.

**(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 180 °C avec PizzaPlus**

2 œufs

250 ml de demi-crème

2 gousses d'ail

100 g de gruyère, râpé

1 bouquet de thym

Sel

Poivre, moulu

Noix de muscade, moulue

Effeuiller le thym et écraser l'ail. Pour l'appareil, battre les œufs, incorporer la crème, l'ail, le gruyère et le thym, saler, poivrer et assaisonner avec la noix de muscade.

1 pâte à gâteau

Disposer la pâte avec le papier sulfurisé dans la plaque à gâteaux ronde et la piquer à l'aide d'une fourchette. Répartir le mélange poireaux-jambon sur la pâte et verser l'appareil dessus.

Enfourner la plaque à gâteaux ronde sur la grille dans l'espace de cuisson préchauffé. Cuire.

**Enfourner le mets à cuire**

**PizzaPlus 180 °C pendant 45 min**

## Accessoires

Plaque à gâteaux ronde avec TopClean ø29 cm

Grille

## Informations complémentaires

| | |
|---|---|
| Créée le | 11.12.2019 |