



TARTE AUX POIREAUX ET À LA VANILLE

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

125g de farine de
sarrasin complète
125g de farine T55
1CS de purée de sésame
4 poireaux
1CS de beurre
2 œufs
150ml de lait
150ml de crème liquide
sel; poivre
1 sachet de sucre vanillé
150g de gruyère râpé

Laver les poireaux et les détailler en tronçons de 2cm. Les faire revenir dans du beurre à feu doux, sans les colorer.

Ajouter 1/2 verre d'eau et le sucre vanillé et laisser compoter jusqu'à évaporation de l'eau.

Préchauffer le four à 180°.

dans un saladier, casser les œufs et les battre avec le lait et la crème. Assaisonner.

Dans un robot, verser la purée de sésame, ajouter le farine et faire tourner. Ajouter petit à petit de l'eau jusqu'à obtenir la consistance d'une pâte à tarte. Former une boule, la déposer sur un papier sulfurisé et déposer dessus une autre feuille de papier sulfurisé. Etaler au rouleau pour former un rond de la taille du moule à tarte choisi.

Déposer la feuille avec la pâte étalée dessus dans le moule. Ajouter les poireaux compotés, le mélange œufs, lait, crème et saupoudrer de gruyère râpé. enfourner 30min.

Déguster avec une salade.