



Tartes, tourtes, quiches
Tourte aux légumes



1h35 **20 min** **1h15** **0** **555**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

**Ingrédients pour la
tourte aux légumes**

2 Pâte(s) brisée(s)
100 g **Lardon(s)**
600 g **Epinard**
500 g **Poireau**
2 Oignon(s)
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
2 c. à soupe **Crème
fraîche épaisse**
2 c. à soupe **Persil plat**
2 Gousse(s) d'ail
1 c. à café **Sel**
1 c. à café **Poivre**

Étape 1

Préparation de la garniture

- 1 Éplucher et hacher les oignons.
- 2 Laver les poireaux et les couper en rondelles d'environ 1 cm.
- 3 Laver les épinards et les égoutter.
- 4 Éplucher et hacher l'ail.
- 5 Dans une sauteuse, faire revenir ensemble l'oignon et les lardons pendant 5 minutes en remuant de temps en temps.
- 6 Ajouter les légumes, l'ail, le persil, le sel et le poivre.
- 7 Verser un petit verre d'eau, couvrir et laisser cuire à feu doux pendant 30 minutes en remuant de temps en temps.
- 8 S'il reste du liquide à la fin de ce laps de temps, ôter le couvercle et laisser l'eau s'évaporer sur feu vif.
- 9 Hors du feu, ajouter la crème et la moitié des oeufs. Mélanger soigneusement.

Étape 2

Montage et cuisson de la tourte

Préchauffer le four à 220°C (Th.7-8) (chaleur tournante).

- 1**
- 2** Foncer un moule à tarte avec une des deux pâtes et la piquer avec une fourchette. Verser la préparation aux légumes.
- 3** Poser la deuxième pâte sur la garniture, en soudant délicatement les bords sur tout le tour.
- 4** Dorer la pâte au pinceau avec le reste d'œuf préalablement battu.
- 5** Enfourner pendant 20 minutes à 220°C (Th.7-8). Baisser la température à 180°C (Th.6) et laisser cuire pendant 20 minutes supplémentaires.

Étape 3

Dressage

- 1** Sortir la tourte du four et déguster tiède ou froid.