Le lait de Chimay

Recette

# TARTE AUX POIREAUX ET AU FROMAGE "COFERME "

**Pour 4 personnes • 30 min**

- 1 pâte feuilleté
- 200 g de fromage **Coferme**
- 10 cl de lait entier **"Lait de Chimay"**
- 20 cl de crème fraîche
- 2 poireaux
- 1 oignon
- 2 oeufs
- Un peu de beurre
- 1 pincée de noix de muscade
- 1 pincées de gingembre*
- Sel, poivre

* Facultatif




1. Préchauffer le four à 180°.
2. Couper les poireaux en morceaux et émincer l'oignon.
3. Dans une poêle, faire revenir l'oignon dans le beurre à feu moyen et y ajouter les poireaux, la muscade, le gingembre, le sel et le poivre.
4. Couvrir et laisser cuire à feu doux pendant 10 min.
5. Étaler la pâte feuilletée dans un moule beurré et piquer le fond avec une fourchette.
6. Recouvrir avec la préparation aux poireaux.
7. Disposer au dessus le fromage Coferme découpé en petit morceaux.
8. Battre les œufs dans un plat, y ajouter le lait et la crème fraîche. Saler.
9. Verser cette préparation sur la tarte et enfourner à 200° pendant 30 min.

www.lelaitdechimay.be