



Tarte aux poireaux et cancoillotte Fumée



Plat



15 min



4 personnes

Le produit qu'il vous faut



Le Francomtois
fumée



Les ingrédients

- 250 g de cancoillotte Le Francomtois Fumée
- 1 pâte brisée
- 600 g de blancs de poireaux
- 2 œufs



La préparation

- Préchauffer le four à 180°C.
- Étaler la pâte brisée dans un moule à tarte.
- Piquer le fond de la pâte avec une fourchette.
- Couper les jeunes poireaux en rondelles et les faire cuire doucement à la poêle avec un filet d'huile. Terminer la cuisson à couvert pendant 10 min.
- Battre les œufs en omelette.
- Ajouter la cancoillotte Le Francomtois fumée.
- Disposer les poireaux sur la tarte, verser la préparation et enfourner 45 min.
- Servir tiède.