

La ptite tarte salée de Monsieur SEQUIN...



Pour une tarte 6 parts il vous faudra...

1 pâte brisée au sésame (thermomix) ou à défaut une pâte brisée du commerce (Croustipâte bien entendu !!), 4 blancs de poireaux (500 g environ) , 30 grammes de beurre , 4 cuillers à soupe de crème semi-épaisse, 1 gobelet d'eau, 1 cuiller à soupe de miel, sel et poivre, 1 œuf, 1 à 2 fromages Rocamadour, 75 g de cubes de jambon (soit une petit barquette).

La préparation...

Si vous faites la pâte vous-même : 150 g de farine, 75 g de beurre demi sel, 50 g d'eau et 10-20 g de graines de sésame. Bien mélanger tout les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Au thermomix mettre le beurre en morceaux + la farine et donner 2 ou 3 impulsions de turbo puis ajouter l'eau et le sésame et programmer 1 minute fonction pétrin. votre pâte est prête.

- 1. Préchauffer le four à 200°C.*
- 2. Étaler la pâte dans le moule à tarte et réserver au frais.*
- 3. Laver les poireaux et les découper en rondelles.*
- 4. Dans une sauteuse faites fondre le beurre et revenir les rondelles de poireaux et ajouter l'eau au bout de 2-3 minutes sans cesser de remuer. Mettre à feu doux et laisser cuire 10-15 minutes (au thermomix : placer les rondelles de poireaux dans le bol avec le beurre pour 3mn, varoma, vit 2. Ajouter l'eau et programmer 12mn, varoma, vit2, fonction sens inverse).*

5. C'est quasiment prêt : il ne vous reste plus qu'à rajouter (hors du bol ou pas!) la crème, l'œuf, le miel et l'assaisonnement.
6. Sortez la pâte du frigo et piquez la avec une fourchette puis déposer la garniture + les dés de jambon.
7. Couper de petits morceaux de rocamadour que vous déposez sur le dessus de la tarte.
8. Enfourner pour 25 bonnes minutes, jusqu'à ce que le tout soit doré.



C'est prêt !! bon appétit !