

LE **CRi** DU **RADiS** VOUS PROPOSE ...

La Tarte rustique

POIREAUX, LARDONS FUMÉS
& RICOTTA



PAR ALICE YOFIT

LE **CRi**
DU **RADiS**



4



1h

RECETTE

Tarte rustique poireaux, lardons & ricotta



INGRÉDIENTS

- 250G DE FARINE DE BLÉ
- 125G DE BEURRE AUX CRISTAUX DE SEL
- 1 JAUNE D'ŒUF
- 2 CUILLÈRES À SOUPE D'EAU
- 5 BEAUX POIREAUX
- 1 ÉCHALOTE
- 100G DE LARDONS FUMÉS
- HUILE D'OLIVE DE NYONS
- 1 GROSSE CUILLÈRE À SOUPE DE RICOTTA
- FLEUR DE SEL & POIVRE

ÉTAPE 1

FAITES CHAUFFER VOTRE FOUR À 180°C. ÉPLUCHEZ ET COUPEZ L'ÉCHALOTE FINEMENT PUIS AJOUTEZ DANS UNE POÊLE AVEC UN PEU D'HUILE D'OLIVE. RETIREZ LE VERT DES POIREAUX, COUPEZ-LES FINEMENT. RINCEZ-LES PUIS PLACEZ-LES DANS LA POÊLE. LAISSEZ FONDRE 15 MIN PUIS AJOUTEZ LES LARDONS. LAISSEZ CUIRE ENCORE 5 MIN.

ÉTAPE 2

PRÉPAREZ LA PÂTE : MALAXEZ LA FARINE ET LE BEURRE FONDU. AJOUTEZ LE JAUNE D'ŒUF, MALAXEZ ENCORE, PUIS L'EAU. FORMEZ UNE BOULE PUIS ÉTALEZ-LA À L'AIDE D'UN ROULEAU OU DE VOS MAINS. PLACEZ-LA SUR UNE FEUILLE DE CUISSON SUR LA PLAQUE DU FOUR. VERSEZ LA POÊLÉE AU CENTRE PUIS RABATTEZ DÉLICATEMENT LES BORDS FAÇON TARTE RUSTIQUE. ENFOURNEZ POUR 25 MINUTES À 180°C EN CHALEUR TOURNANTE.

ÉTAPE 3

SORTEZ LA TARTE LORSQU'ELLE EST BIEN DORÉE ! AJOUTEZ LA RICOTTA PAR PETITS NUAGES PAR-CI, PAR-LÀ. SALEZ ET POIVREZ. C'EST PRÊT !

VOUS POUVEZ L'ACCOMPAGNER D'UNE BELLE SALADE DE MÂCHE ARROSÉE D'UNE VINAIGRETTE !

