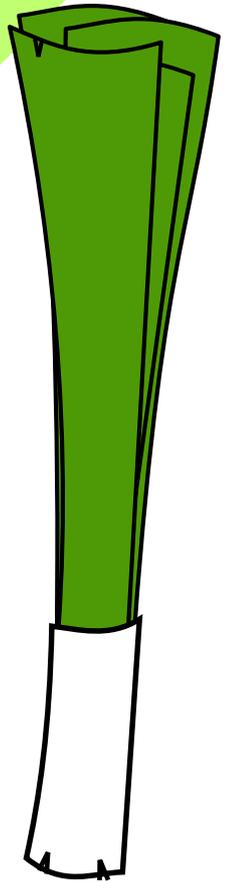


Tarte aux poireaux d'Hélène

Ingrédients:

1/4 de litre de lait
2 poireaux
75g de fromage râpé
2 oeufs
2 càs de maïzena
2 càs d'huile de tournesol
Tamari (ou sauce soja)
1 pâte brisée
Sel



Recette:

Faites cuire à blanc la pâte brisée pendant 10min, dans un four à 180°.

Entre-temps, coupez finement les poireaux et faites les ensuite revenir dans de l'huile.

Laissez les mijoter 10 minutes puis rajoutez le lait. Rajoutez le tamari et le sel, selon vos goûts. Liez avec la maïzena, pour ce faire, portez à ébullition.

Enlever du feu et rajoutez le fromage.

Séparez les jaunes des blancs d'oeufs. Rajoutez les jaunes directement dans la préparation. Battez les blancs en neige puis rajoutez les délicatement.

Versez le tout sur votre fond de pâte et enfournez pendant une douzaine de minutes.