

Poireaux au roquefort façon crumble	Ingrédients	Préparation
<p>Recette pour 4 personnes</p> <p>Temps de cuisson : 35 min</p>	<p>100 gr de farine 80 gr de beurre 5 beaux poireaux 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive 100 gr de roquefort 25 cl de crème fraîche 2 œufs Noix de muscade Sel et poivre</p>	<p>Coupez les poireaux en rondelles. Emiettez le roquefort. Préchauffez le four à 210°, thermostat 7. Dans un bol, battez les 2 œufs à la fourchette. Beurrez un plat à tarte allant au four. Préparez votre pâte à crumble en pétrissant la farine et le beurre du bout des doigts. Faites suer les poireaux coupés en rondelles à feu doux dans de l'huile d'olive. Salez et poivrez. Réservez dans une grande assiette. Mélangez le roquefort avec la crème fraîche, poivrez et râpez un peu de muscade. Versez les œufs battus et mélangez bien. Ajoutez les poireaux et mélangez de nouveau. Versez dans le moule beurré et saupoudrez avec la pâte à crumble. Enfournez la préparation et laissez cuire une ½ heure environ (lorsque le dessus est bien doré, la tarte est cuite).</p>