

Tarte fine à la poirée au chèvre et noisettes



1 pâte feuilletée
700g de poirée verte
3 c. à s. de crème fraîche
Une poignée de noisettes
1 chèvre demi-sec fermier

Préchauffer le four à 180°C. Couper en petits morceaux la poirée et la faire revenir à la poêle en éliminant l'eau. Ajouter la crème fraîche en fin de cuisson et mélanger.

Etaler finement la pâte feuilletée sur la plaque du four. Posez délicatement la poirée sur la pâte (environ ½ cm). Ajouter le chèvre en copeaux, selon vos goûts. Parsemer de noisettes concassées. Mettre au four une vingtaine de minutes jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée. Déguster avec une bonne salade de saison.