

# Tarte à la faisselle et aux poireaux

**Préparation : 30 minutes**

**Cuisson : 30 minutes**

**Four : 210°C**

## Ingrédients

1 pâte feuilletée ou brisée

500g de fromage blanc faisselle de la « Ferme de la Petite Prairie »

300g de poireaux (2 beaux poireaux)

2 œufs

50g d'emmental (ou autre fromage râpé)

sel, poivre, noix de muscade râpée

100g de lardons (facultatif)



Étalez la pâte et garnissez le moule.

Cassez les œufs dans un saladier et ajoutez la faisselle préalablement égouttée. Ajoutez le fromage râpé, salez et poivrez, râpez un peu de muscade et mélangez bien (l'aspect est grumeleux).

Préchauffez le four à 210°C (Thermostat 7)

Coupez les blancs des poireaux en rondelles fines et faites les suer dans une poêle avec une noix de beurre pendant 10 minutes.

Garnissez-en le fond de la tarte, versez dessus la préparation et enfournez pendant 30 minutes.

Servez chaud ou tiède, accompagné d'une salade.