



TARTE SALÉE POIREAUX-CHÈVRE

Cette recette est sensiblement facile à réaliser, en autant d'avoir les 4 ingrédients de base: la pâte phyllo, du beurre, un fromage quelconque et un légume au choix. La combinaison d'ingrédients suivante est un heureux et délicieux hasard, mais amusez-vous à varier les ingrédients, un peu comme une pizza, mais sur une pâte phyllo!

INGRÉDIENTS

- 5-6 feuilles de pâte phyllo
- 1/3 tasse de beurre salé fondu
- 1 poireau coupé en petits morceaux *
- 125 g de fromage de chèvre (un petit paillot)
- Le jus et le zeste d'un demi citron
- 1 œuf (facultatif)

* Vous pouvez les acheter entiers et les couper vous-mêmes ou alors les trouver déjà coupés et lavés. Bien souvent, les deux s'équivalent au niveau du prix et la fraîcheur est impeccable.

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 350°F.
2. Recouvrir une plaque de cuisson de papier parchemin.
3. Déposer une feuille de pâte phyllo sur la plaque et l'enduire de beurre fondu à l'aide d'un pinceau. Répéter avec les autres feuilles et replier les bordures pour créer un petit «remblais».
4. Faire chauffer une noix de beurre dans une poêle antiadhésive et y faire revenir les poireaux. Comme les poireaux sont comme des gros oignons, il est important de les faire cuire suffisamment pour bien les attendrir.
5. Ajouter le jus de citron et le zeste, saler et poivrer.
6. Déposer les poireaux sur la pâte et ajouter le fromage de chèvre. Au goût, ajouter un œuf cru sur le dessus.
7. Faire cuire environ une vingtaine de minutes, ou jusqu'à ce que la pâte soit légèrement dorée.

NOTES