

Feuilleté poireaux oignons



🍴 4 portions · ⌚ prep. 10m · 🕒 cuisson 45m

🌾 gluten 🥛 lait

Tarte feuilletée garnie de confit d'oignon, de petits poireaux et de fromage râpé, cuite au four jusqu'à dorure.

France

INGRÉDIENTS

☐ rouleau de pâte feuilletée	1	☐ petits poireaux	2
☐ confit d'oignon		☐ fromage râpé	100 g

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Placer le *rouleau de pâte feuilletée* dans un *plat à tarte*.
3. Étaler le *confit d'oignon*.
4. Laver les *petits poireaux* et les couper en 4 dans le sens de la longueur.
5. Mélanger le poireau avec le *fromage râpé* et placer le tout sur le confit d'oignon.
6. Mettre au four pendant 45 minutes.