

Tarte aux poireaux, chèvre et speck

Le **speck** est un jambon cru fumé fabriqué dans le Tyrol italien avec une forme longue qui ressemble à celle du lard, tout en étant un peu plus épaisse, et surtout moins grasse .

Ingrédients :

1 pâte brisée
4 gros blancs de poireaux
1 bûche de chèvre frais
4 tranches de speck
2 œufs
1 briquette de crème fraîche
1 cuillère à café de curry
sel, poivre
40g de beurre
20 g de comté râpé
1 cuillère à soupe de sucre



Préparation :

Préchauffer le four à 180°(th6ou7)

Étaler la pâte dans le moule

Couper les poireaux en fines rondelles, les mettre dans une poêle avec un grand verre d'eau, les $\frac{3}{4}$ du beurre, le curry, du sel, du poivre et le sucre.

Laisser cuire environ 10 minutes jusqu'à l'évaporation des liquides et sans coloration.

Étaler la préparation refroidie sur la pâte et réserver.

Écraser à la fourchette le chèvre avec la crème fraîche, les œufs, et du poivre,

Ne pas trop mélanger pour garder un peu de chèvre en petits morceaux.

Saisir les tranches de speck dans une poêle très chaude. Éponger sur du papier absorbant. Étaler la moitié de la préparation sur les poireaux poser les tranches de speck par dessus.

Recouvrir de l'autre moitié de la préparation en laissant entrevoir le speck.

Saupoudrer de comté râpé et quelques morceaux de beurre, enfourner pour 45mn.

Attention ne pas trop ajouter de sel car le speck est fortement salé.

Si vous n'aimez pas le goût fumé du speck, remplacez-le par du jambon de parme.

1 recette par personne + moule à tarte.