

Tatin de Poireaux à la Moutarde

Ingrédients pour : 4 personnes

- 1 pâte feuilletée
- 7 à 8 poireaux
- 1 trait d'huile d'olive
- 5 cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne
- 75 grammes de lardons fumés
- 1 noix de beurre
- sel et poivre

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 20 minutes



Laurent Mariotte

**Prix moyen : 2.40 €uros
par personne**

Préparation

Préchauffez le four à 180°C

Coupez les poireaux en deux dans le sens de la longueur

Faites-les suer dans une grande poêle avec l'huile d'olive pour les attendrir en les conservant entiers

Assaisonnez

Tartinez la pâte feuilletée de 4 cuillères à soupe de moutarde

Beurrez un moule à tarte et étalez le reste de la moutarde au fond

Répartissez les lardons dessus

Déposez les poireaux en les serrant bien, rabattez vers l'intérieur les fibres qui dépassent et recouvrez le tout de pâte feuilletée

Repliez les bords de la pâte à l'intérieur du moule et enfournez pour 20 minutes

Retournez la tarte et servez

