Tarte aux poireaux

Voici une recette maison, peu précise, tel que je la cuisine ! J’adore faire de grande tarte mince dans des plaques à biscuit !

Ingrédients :

* 1 abaisse de pâte à tarte
* 1 botte de poireaux, coupés en rondelles(le blanc et le vert)
* 1 oignon coupé en rondelles
* Huile d’olive
* 2 ou 3 carottes en rondelles mince
* 1 c. à soupe de moutarde de Dijon
* Environ ¼ t. de crème à cuisson
* ½ t. d’emmental râpé
* Sel et poivre au goût

Tapisser de papier parchemin une plaque à biscuit. Rouler la pâte à tarte pour couvrir la plaque.

Chauffer l’huile dans une poêle, cuire les poireaux et les oignons à feu doux une dizaine de minutes. Saler et poivrer au goût.

Pendant ce temps, badigeonner la pâte à tarte avec la moutarde de Dijon. Déposer uniformément les poireaux sur la pâte à tarte. Placer les tranches de carottes tout autour de la tarte. Couvrir les carottes avec l’excédent de pâte.

Arroser de crème, saupoudrer le fromage.

Cuire environ 20 minutes à 350F

Poireaux vinaigrette

3 poireaux

1 jaune d'oeuf

15 ml (1 c. à soupe) de vinaigre de vin blanc

5 ml (1 c. à thé) de moutarde de Dijon

75 ml (1/3 tasse) d'huile végétale

Sel et poivre

Préparation

Couper la partie verte des poireaux. Réserver pour un autre usage (soupe, bouillon, etc.). Laver soigneusement les blancs de poireaux. Émincer dans le sens de la longueur

Dans une marguerite, cuire les poireaux à la vapeur jusqu'à tendreté, soit environ 10 minutes. Laisser tiédir puis réfrigérer.

Dans un bol, fouetter le jaune d'oeuf, la moutarde et le vinaigre. Ajouter un peu d'huile en fouettant. Ajouter le reste de l'huile en un mince filet en fouettant sans arrêt. Saler et poivrer.

Napper les poireaux froids de la vinaigrette.

Papillote de fenouil, tiré de Ricardo

* 1 bulbe de fenouil, coupé en 8 quartiers
* 60 ml (1/4 tasse) de bouillon de poulet
* 30 ml (2 c. à soupe) de beurre
* 15 ml (1 c. à soupe) de feuillage de fenouil
* 1 pincée de muscade moulue
* Sel et poivre

Préchauffer le barbecue à puissance moyenne.

Déposer le fenouil, le bouillon et le beurre au centre de deux grandes feuilles de papier d’aluminium superposées. Saler et poivrer. Fermer la papillote hermétiquement.

Déposer sur la grille, fermer le couvercle et cuire environ 20 minutes ou jusqu’à ce que le fenouil soit tendre.

Ouvrir la papillote et parsemer de feuillage de fenouil et de muscade.