tartelette au fromage de chèvre et aux poireaux

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

1 rouleau de pâte sablée (prête à l’emploi)
4 tiges de poireaux
1 noisette de beurre
sel et poivre
noix de muscade
4 œufs
2 décilitres de crème
120 grammes de fromage de chèvre (doux)

Méthode de préparation

1. **Étalez la pâte brisée et découpez 8 petits ronds. Garnissez 8 moules à muffins ou moules à tartelettes beurrés avec la pâte.**
2. **Nettoyez les poireaux, coupez-les en fines rondelles et faites-les revenir pendant 5 minutes dans un peu de beurre. Assaisonnez bien de sel, de poivre et de noix de muscade. Égouttez-les dans une passoire.**
3. **Dans un bol, fouettez les œufs avec la crème et le fromage de chèvre. Salez et poivrez.**
4. **Recouvrez les fonds de tartelettes de poireaux et ajoutez le mélange aux œufs.**
5. **Laissez cuire ± 25 minutes dans un four préchauffé à 180 °C. Assurez-vous que les œufs sont bien cuits.**