

Flamiche aux poireaux et fanes de chou-rave



“ J’ai enfin écoulé tous les poireaux des derniers paniers et les fanes de chou-rave du dernier panier. ”

Les Ingrédients :

Pour 2 à 4 personnes :

- 1 pâte feuilletée
- 500 g de [poireaux](#)
- Les [fan](#)es de 1 [chou-rave](#)
- 5 à 10 fleurs de [ciboulette](#)
- 75 ml de crème fraîche épaisse
- 1 jaune d’œuf
- 1 c. à soupe de lait
- 1 à 2 c. à soupe de farine
- ½ c. à soupe d’huile d’olive
- 15 g de beurre
- Muscade
- Sel et poivre

Les Étapes :

Étalez la pâte feuilletée à plat. Coupez 4 extrémité du cercles pour en faire un rectangle ou un carré de pâte. Utilisez les 4 retailles pour en confectionner des languettes. Réservez au frais le temps de préparer la garniture.

Rincez les poireaux et les fanes de chou-rave. Émincez-les. Faites-les fondre dans le beurre et l’huile d’olive. Assaisonnez. Retirez du feu puis ajoutez la farine. Donnez quelques tours de cuillère pour bien l’imprégner dans les légumes. Remettez sur le feu. Ajoutez la crème. Assaisonnez. Laissez épaissir en remuant régulièrement. Laissez refroidir.

Sortez la pâte à tarte du frigo. Répartissez les poireaux sur le fond de tarte en prenant soin de laisser un rebord de 2 cm sans garniture. Badigeonnez le rebord d’un jaune d’œuf battu au lait. Répartissez les languettes de pâte que vous badigeonnerez du jaune d’œuf au lait.

Enfournez la tarte dans le bas du four préchauffé à 210°C. Réduisez immédiatement la température à 180°C, faites cuire environ 30 minutes.

Effeuillez les fleurs de ciboulette juste avant de servir.

Dégustez !

Et Que Dire De Plus ?

→ L’utilisation des fanes de chou-rave est facultative.