

# La cuisine de Monique et Jacqueline !

Lundi 13 Février



## Ingrédients pour 8 personnes :

- 2 poireaux - 1 échalote
- 400g de champignons de Paris
- 2 coupelles Maggy champignons
- 2 œufs - 100 ml de lait
- 50 ml de crème liquide - 1 cuil.à.café d'huile
- 1 pâte feuilletée

Préparation : 20 mn    Cuisson : 25 mn

- 1) Préchauffez votre four sur th 7/8 (220°)
- 2) Emincez les poireaux et l'échalote. Dans une poêle faites-les revenir 6 minutes avec l'huile. Ajoutez une coupelle de cœur de bouillon et poursuivez la cuisson 3 mn.
- 3) Etalez votre pâte dans un moule à tarte en conservant la feuille de cuisson. Versez les poireaux.
- 4) Faire revenir les champignons dans la poêle pendant quelques minutes et répartissez-les sur les poireaux.
- 5) Faites chauffer le lait et diluez la deuxième coupelle de cœur de bouillon. Ajoutez la crème et les œufs. Mélangez et versez sur la tarte.
- 6) Faites cuire 25 mn en bas du four.

