

# Tarte rustique aux poireaux

# CARIBOU

Recette de Julie Aubé - Photo de Rachel Ouellette  
Magazine Caribou - cariboumag.com

 4 portions

## INGRÉDIENTS

### Croûte

100g (2/3 tasse) de farine d'épeautre entière  
150g (1 tasse) de farine de blé non-blanchie  
¼ c. à thé (1 ml) de sel  
112g (1/4 lb) de beurre non salé, en dés  
75g (1/3 tasse) d'eau froide

### Garniture

1/2 de tasse (125 ml) de crème sûre  
1 c. à soupe (15 ml) de moutarde forte  
1 tasse (250 ml) de fromage local ferme  
goûteux râpé, mesuré légèrement tassé  
1 jaune d'oeuf  
1 c. à thé (5 ml) de thym haché (quelques  
branches en extra pour la décoration)  
2-3 poireaux selon leur grosseur, tranchés  
en rondelles de 1 cm d'épaisseur  
Huile locale et fleur de sel



## PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 375°F (190°C) et placer la grille dans le bas du four.
2. Dans un bol, mélanger les farines et le sel. Ajouter les dés de beurre et sabler jusqu'à ce que les morceaux de beurre aient la taille d'un pois. Ajouter l'eau froide et mélanger avec les mains jusqu'à ce que la pâte se tienne. Réfrigérer 30 minutes.
3. Pendant ce temps, dans un bol, mélanger la crème sûre, la moutarde, le fromage râpé, le jaune d'œuf et le thym haché. Réserver.
4. Étendre la pâte à tarte pour obtenir une épaisseur uniforme d'environ 2-3 mm. (La forme a peu d'importance puisqu'il s'agit d'une tarte rustique). Transférer la pâte sur une tôle chemisée de papier parchemin.
5. Étendre le mélange de fromage en laissant 3 cm de libre sur les côtés.
6. Ajouter les rondelles de poireau et verser un filet d'huile.
7. Rabattre les côtés de la tarte vers le centre en appuyant sur les coins pour bien la sceller.
8. Badigeonner la croûte avec un peu d'huile et saupoudrer de fleur de sel.
9. Cuire dans le bas du four environ 1h ou jusqu'à ce que la croûte soit bien dorée et les poireaux cuits. (Si désiré, terminer la cuisson à broil en mettant la tarte sur la grille du milieu (pas trop près de l'élément du haut) pour colorer en douceur et ne pas brûler la croûte.
10. Servir à température pièce.

### NOTE

L'étape 2 peut aussi se faire au robot culinaire.

### VARIANTE

Reproduisez cette tarte rustique en variant les légumes! Essayez-la à la courge, à la betterave, avec un mélange de légumes.