

La tarte aux poireaux et au cumin

Pour 6 personnes

Pâte brisée :

150 gr de farine petit épeautre + 30 gr de farine de pois chiche
90 gr de beurre
1 pincée de sel
1/2 verre d'eau tiède

Préparer la pâte comme d'habitude, faire en respectant 1 heure de repos.

Les courses :

5 poireaux
1 c. à café de curry
1 petit morceau de gingembre frais
1/2 .c à café de graine de cumin
Sel, poivre,
1 morceau de fromage de chèvre

En cuisine :

Laver les poireaux, puis les découper en fines rondelles.

Dans une sauteuse, mettre un fond d'huile d'olive, les graines de cumin, le gingembre râpé, les rondelles de poireaux. Laisser fondre doucement.

Ajouter le curry en fin de cuisson et laisser refroidir.

Étaler la pâte dans un moule à tarte, la garnir de la préparation des légumes.
Couper en rondelles le fromage chèvre et parsemer-les sur la tarte.

Enfourner à four chaud 180° pendant 40 minutes.