



Cottage Cheese

TARTE AUX POIREAUX NOISETTES

Durée : env. 20 min.,
cuisson env. 50 min.
Pour un moule d'environ
24 cm de diamètre, tapissé
de papier de cuisson
Pour 8 tranches

- 1 abaisse de pâte brisée
ronde d'env. 28 cm de
diamètre
- 50g de noisettes grossière-
ment hachées
- 500g poireaux découpés
en rondelles d'1 cm
d'épaisseur
- 200g HIRZ cottage cheese
nature
- 100 g crème fraîche
- 1 œuf
- muscade
- ½ cc. sel

1 Déposer la pâte dans un moule à tarte, tapisser les parois, piquer le fond avec une fourchette. Répartir les noisettes sur le fond.

2 Blanchir les poireaux dans l'eau salée frémissante pendant 2 min. environ. Vider l'eau et égoutter les poireaux.

3 Mélanger le cottage cheese avec les autres ingrédients. Y ajouter les poireaux et garnir la pâte à tarte. Cuire env. 50 min. au milieu du four préchauffé à 200°, sortir la tarte et servir tiède.