

Ingrediënten**6 personnes : – 7 sp / personne**

Opgelet : 1 uur gaartijden !

- 1 pâte brisée légère
- 6 blancs de poireaux
- 150 g de jambon blanc dégraissé, découenné
- 30 cl de crème fraîche à 4%
- 2 œufs
- 1 verre de vin blanc
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Sel, Poivre

**Recept**

Lavez et coupez les blancs de poireaux en rondelles puis faites-les revenir 5 minutes dans une poêle avec l'huile d'olive.

Coupez le jambon en cubes puis ajoutez-le aux poireaux, salez, poivrez.

Ajoutez le vin blancs puis laissez cuire 30 minutes.

Ensuite ajoutez la crème et les oeufs battus puis mélangez bien la garniture.

Dans un saladier battez les oeufs avec le lait et la crème, salez et poivrez puis mélangez.

Étalez la pâte dans le fond d'une moule à tarte puis piquez-la avec une fourchette.

Disposez la garniture sur le fonds de la tarte.

Ensuite faites cuire au four préchauffé à 200° pendant 35 minutes.

Bron

<https://www.platetrecette.com/flamiche-picarde-aux-poireaux-jambon-ww>

Info Martine Lycke 01/02/2019

Gemaakt met bladerdeeg en 4 preien, meer hadden we niet
Aanstoven in 1 el olijfolie

2 doosjes spekblokjes

Ongeveer 125 ml witte wijn

1 kl kurkumma

Cayennepeper, zout, chilipeper

30 minuten laten stoven (nr6), eventueel wat witte wijn erbij doen, mocht het geheel aanbakken

2 eitjes

50 ml melk

250 ml room

Cayennepeper, witte peper

Eimengsel bij prei gieten. Bladerdeeg met vork prikken.

Oven : 200°C - na 20 minuten naar 180°C -nog een 10 tal minuten

Fotos

