Rochefontaine

FLAMICHE AUX POIREAUX

Pour 4 personnes

Les ingrédients

- 2 bocaux de mini-poireaux Rochefontaine
- 1 rouleau de pâte feuilletée (ou brisée)
- 1 noix de beurre
- 2 œufs
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche
- 60 g d'emmental râpé
- 1 demi-botte de persil plat
- 1 pincée de noix de muscade en poudre
- Sel, poivre

1.
Égoutter les poireaux.
2.
Allumer le four à 220°C.
3.
Faire précuire la pâte.
4.
Mélanger les œufs, la crème, l'emmental, du sel dans un saladier.
5.
Ranger les poireaux sur la pâte.
6.
Recouvrir l'ensemble avec l'appareil.
7.
Enfourner 15 à 20 minutes.