

Tarte aux poireaux et aux oignons

Pour 6 personnes

- Faire fondre 5 mn à feu doux dans un peu de beurre chaud les ingrédients suivants : 4 poireaux émincés, 4 oignons en lamelles, 1 gousse d'ail écrasée.
- Mouillez avec ½ litre de bière blonde. Saupoudrez d'un peu de thym et de laurier. Salez et poivrez. Laissez cuire à couvert jusqu'à ce que les légumes soient tendres et le jus très réduit.
- Incorporez une grosse poignée d'emmental râpé et versez la préparation sur un fond de tarte de pâte brisée précuite 10 mn à blanc.
- Cuire 30 mn à four thermostat 6 (180 °C).