

Tarte aux poireaux et curcuma

2 blancs de poireaux
50 g de beurre
50 g de farine
1 cuillère à soupe de curcuma
25 cl de lait
1 pâte brisée
4 portions de Kiri
1 cuillère à soupe de graines de sésame



Couper les blancs de poireaux en rondelles et les faire dorer à la poêle dans un peu d'huile d'olive. Saler et poivrer.

Dans une casserole, faire fondre le beurre et ajouter la farine et le curcuma. Remuer tout en ajoutant le lait. Laisser épaissir tout en remuant pour obtenir une béchamel. Ajouter les poireaux et les Kiri coupés en morceaux, mélanger jusqu'à ce qu'ils fondent.

Disposer le mélange sur la pâte. Parsemer de graines de sésame.

Enfourner 30 minutes à 220°C (th.7°).

Chloé