

# RECETTE

# TARTE EXPRESS

## INGRÉDIENTS

- 250gr de farine
- 2 œufs
- 100gr de beurre
- 3 poireaux
- 1 boîte de Boursin
- 1 pot de crème
- 1 citron
- Sel poivre
- huile d'olive
- moutarde
- gruyere râpé



## PRÉPARATION

- 1.Préchauffer le four à 200°C. Couper les poireaux en rondelles et les faire revenir à la poêle avec un peu d'huile d'olive..
- 2.Une fois que les poireaux sont cuits, ajouter la crème fraîche et laisser mijoter à feu doux pendant quelques minutes. Retirer du feu et ajouter le Boursin émietté dans la préparation et le jus de citron. Bien mélanger.
- 3.Melangez la farine les œufs le beurre fondu du sel et du poivre et étalez la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé.
- 4.Étaler la pâte brisée dans un moule à tarte. Recouvrir la pâte d'une fine couche de moutarde et verser la préparation. Recouvrir de gruyère râpé.
- 5.Enfourner pendant 15/20 min environ

# RECETTE

# DESSERT EXPRESS

## INGRÉDIENTS

- 200gr de chocolat noir
- 200gr de crème liquide (30%)
- 30gr de beurre
- Fleur de sel
- Huile d'olive
- Pain ou brioche



## PRÉPARATION

1. Portez à ébullition la crème
2. Versez la crème sur le chocolat en morceau, attendez 2/3min et mélangez
3. Etalez la ganache pas trop épaisse et laissez au frigo durant 1h minimum.
4. Pour servir : passez une cuillère sous l'eau chaude, séchez la et recommencez à chaque fois.
5. Vous pouvez servir cette ganache sur du pain toasté et rajoutez un filet d'huile d'olive et une pincée de fleurs de sel.
6. Vous pouvez aussi faire un petit crumble et déposez une grosse cuillère de ganache par dessus comme une crème dessert.