

# \* ULTIMATE TARTE AUX POIREAUX \*

---

POUR 2 PERSONNES

TEMPS TOTAL 45 MN

## \* INGRÉDIENTS

1 BOTTE DE POIREAUX

1 ROULEAU DE PÂTE FEUILLETÉE SANS GLUTEN

1 BLOC DE FETA

1 CM DE GINGEMBRE FRAIS OU EN POUDRE

2 GOUSSES D'AIL

2 POIGNÉES DE BASILIC, 2 DE MENTHE, 2 DE PERSIL

2 CUILLÈRES À CAFÉ DE SAUCE TAMARI

HUILE D'OLIVE

1 POIGNÉE DE NOISETTES

---

Bien laver les poireaux, enlever la terre, enlever le vert et garder environ 5 cm du vert de poireau épais  
Couper chaque poireau dans la longueur puis faire cuire à la vapeur 40 mn.

Pendant ce temps, faire cuire la pâte feuilletée à blanc.  
Réaliser la crème de feta en mixant le bloc de feta avec un peu d'huile d'olive, un peu d'eau et un peu de sel.  
hacher en fines lamelles les verts de poireau gardés, les passer dans de la fécule de maïs ou pomme de terre et les faire dorer dans une poêle chaude à l'huile d'olive. Placer sur du papier absorbant.

Dans un mortier ou un mixeur, amalgamer le gingembre, l'ail, la sauce tamari, les herbes.

Le dressage ::

Sur la pâte feuilletée cuite, étaler la crème de feta.  
Disposer joliment les poireaux alignés sur une rangée  
Verser par dessus la sauce aux herbes, les noisettes concassées et le vert de poireau frit.

Arroser d'un dernier filet d'huile d'olive

Déguster !