

Tourte poireaux au curry et knacks par @MadameJuju



INGRÉDIENTS

- ✓ 2 pâtes brisées pré-étalées
- ✓ 300 g de poireaux en rondelles
- ✓ 8 knacks Madrange
- ✓ 30 g de beurre
- ✓ 20 g de farine
- ✓ 25 cl de lait
- ✓ 1 c. à café rase de curry en poudre
- ✓ 1 œuf
- ✓ Sel et poivre du moulin

LE PRODUIT PHARE



Difficulté	Temps de préparation	Temps de cuisson	Nombre de personnes
★★★	20 min	50 min	X 4

PRÉPARATION

Couper les knacks en rondelles.

Étape 1 Dans une sauteuse, faire fondre le beurre, ajouter les poireaux. Saupoudrer de farine avant de verser le lait petit-à-petit. Laisser mijoter 10 minutes à feu doux. Saler modérément, poivrer et saupoudrer de curry.

Étape 2 Hors du feu, incorporer l'œuf et ajouter les knacks.

Étape 3 Préchauffer le four à 180°C. Beurrer un moule (de préférence amovible) ou bien conserver la feuille de cuisson des pâtes brisées. Le recouvrir avec une des 2 pâtes en la laissant déborder sur les bords. Verser la garniture poireaux-knacks, puis recouvrir avec la 2^{ème} pâte.

Étape 4 Pincer les 2 pâtes pour bien les souder. Découper des motifs dans les chutes de pâte (ici des petites étoiles) et les coller sur le dessus de la tourte. Faire cuire 30/40 minutes en plaçant la tourte dans le bas du four, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.