

Tarte aux poireaux, au curry, au chèvre (sans oeufs)

Pour la pâte :

- 250 g de farine de blé T80 (*j'ai mis 125 g de farine de blé blanche bio et 125 g de farine de blé complète bio*)
- 1 petit verre d'eau
- 4 càs d'huile d'olive

Pour l'appareil :

- 1 kg de poireaux
- 200 g de fromage de chèvre (*frais pour moi, ce n'est pas précisé*)
- 175 mL de lait de soja (*de vache pour moi*)
- 1 càs de moutarde
- 1 càc de curry en poudre

Laver et couper les poireaux en rondelles (en enlevant les parties les plus abîmées). Cuire à l'étouffée sans matière grasse jusqu'à ce qu'ils soient tendres (20 min environ).

Préparer la pâte à tarte en mélangeant farine, eau, huile d'olive et une pincée de sel. Former une boule puis l'étaler sur le plan de travail fariné et foncer le moule à tarte recouvert de papier cuisson.

Piquer et précuire le four de tarte à 220°C pendant 10 à 15 min.

Ecraser le fromage de chèvre, ajouter le lait, la moutarde, le curry et une pincée de sel. Bien mélanger. Ajouter les poireaux cuits et bien égouttés.

Verser le tout sur le fond de tarte et cuire 45 min à 180°C ou jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.

