**Flamiche aux poireaux**

(Lauchtorte)

**Pâte brisée:** 250g de farine

**(Mürbeteig)** 1 oeuf

½ cc de sel

125g de beurre froid

**Couche :**

700g de poireaux

1 oignon, 1 carotte (à option)

peu d’huile d’ olive Faire cuire à la vapeur les légumes dans une poêle pour env.20 min., ajouter un peu d’eau.

Peu de sel Assaisonner les poireaux.

3 œufs

2 dl de crème

100g de fromage (Gruyère AOP), râpé

peu de poivre, sel, persil Bien mélanger, répartir sur le fond de pâte. Cuire au four durant 30 minutes à 180 degrés.

**Bon appétit!**

Image : https://www.marieclaire.fr/cuisine/flamiche-aux-poireaux,1197658.as