**Gâteau aux poireaux et Beaufort**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2022/01/gateau-aux-poireaux-et-beaufort-p1030934-r-copy.jpg) **Pour 5 Croquants-Gourmands**

**- 100 g d'allumettes de** [**lardons**](https://recettes.de/lardons) **fumés**  
**- 3 gros** [**poireaux**](https://recettes.de/poireaux)  
**- 100 g de** [**Beaufort**](https://recettes.de/beaufort)  
**- 150 g de** [**yaourt**](https://recettes.de/yaourt) **(ou** [**fromage blanc**](https://recettes.de/fromage-blanc)**)**  
**- 4 œufs**  
**- 80 g de farine**  
**- noix de muscade** **- sel & poivre du moulin**  
**- Huile d'olive**

**Moule tablette ou 1 moule carré de 20 cm de côté huilé si non en silicone  
Préchauffage du four à 180°C [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)**

Nettoyer les poireaux et les couper en petits dés.  
Faire revenir les allumettes de lardons dans une poêle chaude à sec.  
Les égoutter et les réserver en gardant le gras dans la poêle.  
Faire suer les poireaux dans cette même poêle (au besoin rajouter un peu d'huile). Laisser refroidir.  
Couper le Beaufort en tout petits dés.  
Mettre dans un saladier le yaourt et les œufs.  
Saler, poivrer, râper de la noix de muscade et bien mélanger.  
Incorporer la farine et mélanger pour obtenir une pâte lisse.  
Ajouter les poireaux, les lardons et les dés de Beaufort. Mélanger.  
Verser la pâte dans le moule. Enfourner pour 30 minutes.  
Laisser reposer quelques minutes puis démouler sur le plat.