**Tarte poireaux et jambon**

[Une image contenant alimentation, plat, papier, tranche

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2023/03/tarte-poireaux-et-jambon-p1070415.psd-rr-copy.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**- 1 abaisse de** [**pâte brisée**](https://recettes.de/pate-brisee) **ou** [**feuilletée**](https://recettes.de/pate-feuilletee)  
**- 1 kg de** [**poireaux**](https://recettes.de/poireaux) **(750 g prêt à cuire)**  
**- 400 g de** [**fromage blanc**](https://recettes.de/fromage-blanc)  
**- 4 œufs**  
**- 150 g de** [**mozzarella**](https://recettes.de/mozzarella) **râpée**  
**- 165 g de** [**jambon**](https://recettes.de/jambon)  
**- huile d'olive**  
**- noix de muscade**  
**- sel & poivre du moulin**.  
**1 cercle ou 1 moule à tarte de 28 cm de Ø beurré  
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)  
  
Foncer le moule avec la pâte. Piquer à la fourchette, couvrir et garder au frais pendant la préparation de la garniture.  
Nettoyer les poireaux (il en est resté 750 g). Les laver et les émincer.  
Les [**faire suer**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-des-termes-culinaires-et-des-ingredients-speciaux/) dans une poêle avec un filet d'huile, un demi-verre d'eau et un peu de sel, à couvert, jusqu'à ce qu'ils deviennent tendres (une quinzaine de minutes). Laisser refroidir.  
Mélanger le fromage blanc avec les œufs et la mozzarella.  
Incorporer les poireaux et le jambon coupé en dés.  
Saler, poivrer et râper une bonne pincée de muscade. Bien mélanger.  
Étaler la préparation dans le fond de tarte.   
Enfourner pour 40 minutes. Décercler sur le plat de service.  
Déguster chaud avec une salade.