

Tourte au jambon et poireaux en pâte phyllo

Ingrédients :

Beurre

2 poireaux moyens hachés

Pâte phyllo

2 cuil. à soupe de chapelure

2 tasses de reste de jambon coupé en lanière

1 tasse de crème sûre mélangée avec 2 cuil. à soupe de ciboulette

Sel, poivre



Déroulement :

1. Faire revenir les poireaux dans le beurre. Saler et poivrer.
2. Étendre la pâte phyllo dans une assiette à tarte de 9". Enduire la pâte de beurre fondu et saupoudrer de chapelure.
3. Ajouter la moitié du jambon et couvrir de poireaux. Étendre le mélange de crème sûre et de ciboulette, puis couvrir du reste de jambon.
4. Rabattre la pâte phyllo et badigeonner de beurre fondu.
5. Cuire à 350°F pendant 25 minutes.