

Lauch und Muscheln Kuchen

Zutaten

1 Mürbeteig
4 Weißlauche
150g geriebener Emmental
4 Eier
40cl flüssige Sahne
50g Butter
Salz, Pfeffer, Muskat
250g Muscheln ohne die Schalen

Zubereitung

Der Ofen auf 180° aufwärmen.

Der Teig in eine 28 Durchmesser Torte Form einliegen.

Den Lauch schalen, und in Stücke schneiden. In eine Bratpfanne die Lauch Stücke langsam in Butter 20 bis 25 Minuten garen lassen.

Salzen, pfeffern, und ein bisschen Muskat zufügen.

Die Lauch Stücke vom Feuer nehmen, die Eier und die Sahne dazu fügen.

Mischen und Würzten wenn es nötig ist.

Die Vorbereitung in die forme gießen und mit geriebener Emmental bestreuen.

40 Minuten in den Ofen garen.

Diese Torte genießt mal handwarm.

Tarte aux poireaux et aux moules

Ingrédients pour 6 personnes

1 pâte brisée
4 blancs de poireaux
150grs de gruyère râpé
4 œufs
40 centilitres de crème liquide
50grs de beurre
Sel, poivre, muscade
250grs de moules décortiquées.

Préparation

Préchauffez le four à 180°c (thermostat 6).

Disposez la pâte dans un moule à tarte de 28 centimètres de diamètre, épluchez, coupez les poireaux en rondelles. Dans une sauteuse faites fondre doucement les poireaux dans le beurre pendant 20 à 25 minutes. Salez, poivrez et une pointe de muscade.

Retirez du feu et incorporez directement les œufs et la crème aux poireaux.

Mélangez et rectifiez l'assaisonnement. Versez le tout sur le fond de tarte et parsemez de gruyère.

Mettez au four pendant 40 minutes.

Cette tarte se déguste tiède.

Tarta z pora i małży

Składniki dla 6 osób

1 kruche ciasto
4 białe części pora
150 g potartego żółtego sera gruyère
4 jaja
40 centylitrów śmietanki
50 g masła
Sól pieprz gałka muskatołowa
250 g obranych małży

Przygotowanie

Podgrzać piekarnik do 180°C (termostat 6)
Rozłożyć ciasto w formie o średnicy 18 cm. Oprać i pokroić por w plasterki. W rondelku podsmażyć por na maśle przez 20-25 min. Posolić, popieprzyć, dodać odrobinę gałki muskatołowej.
Zdjąć z ognia, wlać jaja i śmietanę na por. Wymieszać i przelać na ciasto, posypać tartym serem.
Włożyć na 40 min do piekarnika.
Podawać potrawę letnią.