

QUICHE AUX POIREAUX

Retrouvez toutes nos recettes sur www.panier-naturel.com

Facile	Coût faible
Préparation : 15 minutes	Cuisson : 35 minutes
Pour 4 personnes ou pour 8 personnes en entrée	Un plat à tarte et un plat creux

Ingrédients :

1 à 2 poireaux
1 pâte feuilletée ou brisée
20 cl de crème fraîche
3 œufs
10 cl de lait
Sel, poivre, muscade
75 gr de gruyère râpé

Préparation :

1 - Sortir la pâte à l'avance et la dérouler dans un plat à tarte puis piquer avec une fourchette.
2 - Peler, laver et couper les blancs de poireaux en 2 dans le sens de la longueur (garder le vert pour une soupe) puis couper les en tronçons (séparer les pour ne pas qu'il reste de gros morceaux).
3 - Disposer harmonieusement les poireaux sur la pâte et parsemez généreusement de gruyère.
4 - Dans un grand plat creux mélanger les œufs, la crème fraîche, le lait, la muscade, le sel et poivre.
5 - Verser la préparation au dessus des poireaux.
6 - Enfournez à chaud et laisser cuire 35 minutes environ à 180 ° C.
7 - Laisser tiédir avant de servir et déguster en entrée ou en plat unique avec une salade.