

# QUICHE AUX POIREAUX, À LA FÊTA ET AUX PIGNONS DE PIN

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 45 minutes**

## Ingrédients:

- PATE FEUILLETEE	1x
- POIREAUX ENTIERS	3
- FETA (FROMAGE GRECQUE)	1x
- LARDONS	200 g salé
- PIGNONS DE PIN	3 c à soupe
- OEUF(S)	4
- LAIT	3 dl
- CREME FRAICHE	1 dl
- POIVRE DE CAYENNE	1 pincée
- SEL	
- POIVRE	

## Recette:

- Dans une casserole, faites revenir les lardons sans graisse.
- Nettoyez et émincez les poireaux.
- Étendez la pâte feuilletée dans le plat Krisp.
- Placez les lardons cuits sur la pâte.
- Faites fondre les poireaux émincés dans un peu de beurre. Salez et poivrez. Couvrez et laissez bien cuire.
- Lorsqu'ils sont bien tendres, placez-les également sur la pâte.
- Dans un plat, mélangez les œufs, le lait et la crème. Salez, poivrez et ajoutez une pincée de poivre de Cayenne.
- Coupez la fêta en dés. Placez-les par dessus les poireaux.
- Versez les œufs sur la pâte. Placez au micro-onde, position CRISP pendant 18 minutes.
- Dans une poêle, faites dorer les pignons de pin.
- Après 7 minutes de cuisson, ajoutez les pignons de pin sur la quiche.
- Poursuivez la cuisson et servez très chaud.

