

Quiche aux Brocolis, Poireaux, Champignons et Bacon

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- PATE BRISEE	1x
- CHAMPIGNONS DE PARIS	150g
- POIREAUX ENTIERS	3 moyens
- BROCOLI(S)	500g
- OEUF(S)	4
- LAIT	20 cl
- CRÈME FRAICHE	10 cl
- PANCETTA (JAMBON)	100g
- GRUYERE RAPE	100g
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Détaillez le brocoli en petites fleurs et faites-les cuire 7 minutes dans de l'eau bouillante salée. Egouttez et réservez.
- Coupez les champignons en 4 ou 6 suivant leur grosseur.
- Nettoyez et émincez les poireaux en julienne.
- Faites revenir les poireaux émincés et les champignons dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Réservez.
- Dans la même poêle, faites griller la pancetta à sec. Réservez.
- Etalez la pâte dans le moule CRISP. Piquez-la avec une fourchette.
- Dans un plat creux, fouettez les œufs avec le lait et la crème. Salez et poivrez. Ajoutez le fromage râpé.
- Répartissez sur la pâte, le mélange poireaux-champignons puis la pancetta grillée puis les fleurs de brocoli.
- Versez le mélange aux œufs sur le tout.
- Enfourez au micro-onde sur position CRISP pendant 18 minutes.

