

Quiche au Poireau et au Magret

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- PATE BRISEE	1x
- POIREAUX ENTIERS	4
- MAGRET DE CANARD FUMÉ	180g
- OEUF(S)	3
- GRUYERE RAPE	75g
- FROMAGE "RICOTTA"	75g
- PARMESAN RAPE	20g
- LAIT	125 ml
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Nettoyez et émincez les poireaux. Faites-les revenir dans du beurre chaud et laissez étuver doucement jusqu'à ce que ceux-ci soient bien tendres. Réservez.
- Dans un poêle chaude, faites revenir à sec les tranches de magret 10-15 sec sur chaque face. Egouttez et réservez.
- Etalez la pâte dans le plat CRISP sur le papier sulfurisé. Piquez-la avec une fourchette.
- Répartissez les magrets grillés puis les poireaux étuvés.
- Dans un plat creux, fouettez les œufs puis ajoutez la ricotta, le parmesan et le lait. Fouettez énergiquement. Incorporez finalement le gruyère râpé puis versez le mélange sur la pâte garnie.
- Enfournez pour 17 minutes au micro-onde sur position CRISP.
- Découpez et servez sans attendre.

