

## *Quiche aux Poireaux, Chèvre et Noix*

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

### **Ingrédients:**

|                        |            |
|------------------------|------------|
| - PATE FEUILLETEE      | 1x         |
| - POIREAUX ENTIERS     | 4          |
| - BASILIC              | un peu     |
| - FROMAGE(S) DE CHEVRE | 220g frais |
| - CERNEAU(X) DE NOIX   | 20         |
| - OEUF(S)              | 3          |
| - LAIT                 | 150 ml     |
| - CRÈME FRAICHE        | 150 ml     |
| - SEL                  |            |
| - POIVRE               |            |

### **Recette:**

- Etalez la pâte dans le plat à CRISP et piquez-la avec une fourchette.
- Nettoyez et coupez les poireaux en julienne.
- Faites-les étuver doucement dans du beurre chaud. Salez, poivrez et ajoutez un peu de thym.
- Concassez légèrement les cerneaux de noix.
- Dans un plat creux, fouettez les œufs, ajoutez le basilic, le lait et la crème. Salez, poivrez.
- Mélangez ensuite les poireaux avec le chèvre frais et la moitié des noix concassées.
- Répartissez sur la pâte puis versez le mélange aux œufs. Saupoudrez du reste de noix.
- Placez au four à micro-onde pendant 18 minutes sur position CRISP.