

Quiche aux poireaux

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 1 heure

Ingrédients :

- 1 paquet de pâte brisée (230 g)
- 4 œufs
- 200 g de crème fraîche
- 2 dl de lait
- 3 – 4 blancs de poireaux
- Un peu de beurre
- 100 g de lardons fumés
- 100 g de gruyère râpé
- Sel
- Poivre
- Noix de muscade

Recette :

- Déroulez la pâte et disposez-la dans le moule CRISP.
- Nettoyez et émincez les poireaux. Faites-les suer dans une casserole avec du beurre sans leur laisser prendre couleur.
- Faites revenir les lardons dans une poêle **sans** beurre.
- Laissez refroidir légèrement le tout. Égouttez si nécessaire les poireaux.
- Ensuite, disposez-les sur la pâte ainsi que les lardons.
- Dans un plat, mélangez les œufs avec le lait, la crème, le gruyère, sel, poivre et un peu de noix de muscade. Agitez avec un fouet.
- Versez alors la préparation sur les poireaux et les lardons.
- Enfournez pendant 18 minutes sur position CRISP au micro-onde.

Variantes :

Vous pouvez remplacer les poireaux par des oignons.

Boisson :

Un Chardonnay Bourgogne blanc 1994 conviendra très bien.

