

## *Quiche aux Foies de Volaille à la Moutarde, Fondue d'Épinards et de Poireaux*

**Nombre de personnes: 3**

**Temps de préparation: 45 minutes**

### Ingrédients:

- PATE BRISEE	1x
- FOIE(S) DE VOLAILLE	350g
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- MOUTARDE	1 c à soupe (a l'ancienne)
- PERSIL	
- POIREAUX ENTIERS	2
- EPINARDS	200g frais
- OEUF(S)	4
- LAIT	100 ml
- CRÈME FRAICHE	100 ml
- PARMESAN RAPE	60g
- GRUYERE RAPE	20g
- SEL	
- POIVRE	

### Recette:

- Nettoyez et coupez les poireaux en fine julienne.
- Coupez les foies de volaille en dés.
- Faites étuver les poireaux dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Intégrez ensuite les épinards frais. Rectifiez l'assaisonnement. Réservez.
- Faites rissoler les foies dans un mélange beurre-huile. Ajoutez l'ail pressé, sel et poivre. Terminez en saupoudrant de persil et en ajoutant la moutarde à l'ancienne.
- Entre temps, fouettez dans un plat creux les œufs avec le lait et la crème. Ajoutez le gruyère râpé. Salez et poivrez.
- Etalez la pâte sur le plat CRISP avec le papier sulfurisé. Piquez avec une fourchette.
- Répartissez la fondue de poireaux-épinards puis les foies de volaille rissolés à la moutarde.
- Versez alors le mélange aux œufs.
- Ajoutez encore un peu de parmesan râpé.
- Enfournes au micro-onde position CRISP pour 18 minutes.
- Découpez en quartiers et servez sans attendre à la sortie du four.

### Remarque:

A partir de PL-1098

