

Quiche aux Poireaux et Boudin Blanc

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- PATE FEUILLETEE	1x
- BOUDIN BLANC	250g (de Liège)
- POIREAUX ENTIERS	3
- OEUF(S)	4
- CRÈME FRAICHE	150g
- LAIT	150g
- MOUTARDE	1 c à soupe (à l'ancienne)
- GRUYERE RAPE	75g
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Nettoyez et émincez les poireaux en julienne.
- Faites-les revenir dans du beurre chaud et étuvez à couvert en remuant de temps en temps. Salez et poivrez.
- Otez la peau du boudin et coupez-le en grosses rondelles. Faites-les griller dans du beurre chaud sur les deux faces. Salez et poivrez. Réservez.
- Fouettez les œufs avec le lait, la crème et la moutarde. Salez et poivrez. Intégrez également le gruyère râpé.
- Étalez la pâte feuilletée sur le papier sulfurisé dans le plat CRISP. Piquez-la avec une fourchette.
- Répartissez-y les poireaux étuvés puis les rondelles de boudins grillées.
- Versez ensuite le mélange aux œufs sur le tout.
- Placez au four à micro-onde sur position CRISP pendant 18 minutes.
- Sortez du four et coupez en 4 portions. Servez sans attendre.