

Quiche aux Poireaux, Chorizo et Dés de Fromage à Raclette

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- PATE BRISEE	1
- POIREAUX ENTIERS	3-4
- CHORIZO	100g
- OEUF(S)	4
- CRÈME FRAICHE	150g
- LAIT	150g
- GRUYERE RAPE	50g
- FROMAGE(S) A RACLETTE	150g
- NOIX DE MUSCADE	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Coupez le chorizo en petits demi-rondelles.
- Détaillez les poireaux en julienne et faites-les suer au beurre dans une casserole. Salez et poivrez. Ajoutez le chorizo et poursuivez la cuisson quelques minutes.
- Battez les œufs puis ajoutez le lait et la crème ainsi que le gruyère. Salez et poivrez.
- Étalez la pâte dans le plat CRISP et piquez-la avec une fourchette.
- Répartissez les poireaux au chorizo sur la pâte puis versez le mélange aux œufs.
- Coupez les tranches de raclette en dés et répartissez-les sur la quiche. Poivrez et muscadez.
- Placez au micro-onde sur position CRISP pendant 17 minutes.
- Démoulez et coupez en portions.

Remarque:

Accompagnez d'une salade verte