

## Quiche aux Poireaux et Gorgonzola

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

### Ingrédients:

- PÂTE FEUILLETÉE	1x
- POIREAUX ENTIERS	4
- GORGONZOLA	150g
- OEUF(S)	4
- LAIT	150 ml
- CRÈME FRAÎCHE	150 ml
- NOIX DE MUSCADE	
- PIGNONS DE PIN	2 c à soupe
- GRUYÈRE RÂPÉ	50g
- CRÈME BALSAMIQUE	
- SEL	
- POIVRE	

### Recette:

- Nettoyez et coupez les poireaux en fine julienne.
- Faites-la fondre dans du beurre chaud et laissez étuvez 10 à 15 minutes. Salez et poivrez.
- Déroulez la pâte feuilletée et son papier cuisson dans le moule CRISP.
- Piquez le fond avec une fourchette.
- Répartissez les poireaux cuits sur la pâte.
- Dispersez-y ensuite des cubes de gorgonzola
- Mélangez les œufs avec le lait et la crème. Salez, poivrez et muscadez.
- Versez ce mélange sur la quiche puis ajoutez un peu de gruyère râpé et garnissez de pignons de pin.
- Enfournez au micro-onde position CRIPS pour 18 minutes.
- Dès la sortie du four, coupez en portions puis arrosez avec un peu de crème balsamique et servez sans attendre.

### Remarque:

Accompagnez d'une salade verte

