PL-1552

Quiche aux Poireaux Épicée au Curry

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- PÂTE BRISÉE	230 g (1 paquet)
- OEUF(S)	4
- LAIT	180 ml
- CRÈME FRAÎCHE	180 g + 2 c à soupe
- BLANC(S) DE POIREAUX	3 ou 4
- BEURRE	un peu
- LARDONS	100 g de fumés
- CURRY EN POUDRE	1/2 c à soupe
- GRUYÈRE RÂPÉ	100 g
- 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.
- Mélangez les tout, saupoudrez de curry et ajoutez le curry. Salez et poivrez.
- Laissez refroidir légèrement le tout.
- Ensuite, disposez sur la pâte.
- Dans un plat creux, fouettez les œufs avec le lait et la crème. Ajoutez le gruyère. Salez et poivrez. Agitez avec un fouet.
- Versez alors la préparation sur les poireaux et les lardons.
- Enfournez pendant 18 minutes sur position CRISP au micro-onde.

Remarque:

A partir de PL-111