

Quiche aux Poireaux et au Morbier

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- Pâte Feuilletée	1x
- Poireaux Entiers	2-3
- Oignons	½
- Morbier	100g
- Oeufs	4
- Crème Fraîche	120 ml
- Lait	120 ml
- Moutarde	1 c à soupe
- Gruyère Râpé	30g
- Huile d'Olive	
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Nettoyez et coupez les poireaux en julienne.
- Emincez l'oignon en fines rondelles.
- Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une sauteuse et faites-y revenir les poireaux et l'oignon à feu vif pendant 10 à 15 minutes. Salez et poivrez.
- Déposez la pâte feuilletée dans le plat CRISP avec le papier sulfurisé. Piquez le fond à l'aide d'une fourchette et badigeonnez-la de moutarde.
- Coupez le Morbier en petits dés et déposez-en la moitié dans le fond de tarte. Recouvrez avec les poireaux puis parsemez le restant des dés de Morbier.
- Dans un bol, fouettez les œufs avec la crème liquide et le lait. Salez et poivrez.
- Versez cette préparation sur la tarte puis parsemez un peu de gruyère râpé sur le tout.
- Enfournez 18-20 minutes au four à micro-onde cuisson CRISP.

