

Quiche aux Poireaux , Moutarde au Miel et Boudin Noir

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- Pâte Feuilletée	1x
- Moutarde au Miel	2-3 c à café
- Poireaux Entiers	2-3
- Boudin Noir	250g
- Oeufs	4
- Crème Fraîche	120g
- Lait	120g
- Gruyère Râpé	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 et la crème. Salez et poivrez. Intégrez également le gruyère râpé.
- Etalez la pâte feuilletée sur le papier sulfurisé dans le plat CRISP. Piquez-la avec une fourchette puis nappez-la de moutarde au miel.
- Répartissez-y les rondelles de boudins grillées puis les poireaux étuvés.
- Versez ensuite le mélange aux œufs sur le tout.
- Placez au four à micro-onde sur position CRISP pendant 21-22 minutes.
- Sortez du four et coupez en 4 portions. Servez sans attendre.

