

Quiche de Thon aux Poireaux

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- PATE FEUILLETEE	1
- THON(S)	2 petites boites
- POIREAUX ENTIERS	3
- CREME FRAICHE	120 g
- LAIT	80 g
- OEUF(S)	3
- BASILIC	2 c à café
- NOIX DE MUSCADE	
- AIL EN POWDRE	
- SEL	
- POIVRE	
- BEURRE DE CUISSON	

Recette:

- Étalez la pâte dans le plat à CRISP et piquez-la avec une fourchette.
- Nettoyez et coupez les poireaux en julienne.
- Faites-les étuver doucement dans du beurre chaud. Salez, poivrez et ajoutez un peu d'ail.
- Egouttez le thon et répartissez-le sur la pâte.
- Dans un plat creux, fouettez les œufs, ajoutez le basilic, le lait et la crème. Salez, poivrez et muscadez.
- Répartissez ensuite les poireaux sur le thon et versez le mélange aux œufs.
- Placez au four à micro-onde pendant 18 minutes sur position CRISP.

