

Quiche Chorizo, Fêta et Poireaux

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- PATE BRISEE	1
- POIREAUX ENTIERS	3
- FETA (FROMAGE GRECQUE)	100 - 150g
- GRUYERE RAPE	70g
- CONCENTRE DE TOMATES	2 c à soupe
- CHORIZO	100g
- OEUF(S)	4
- CREME FRAICHE	100g
- LAIT	150g
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Coupez le chorizo en petits dés.
- Coupez la fêta en dés.
- Détaillez les poireaux en julienne et faites les suer au beurre dans une casserole. Salez et poivrez.
- Battez les œufs puis ajoutez le lait et la crème ainsi que le gruyère, le concentré de tomates, la fêta et le chorizo. Salez et poivrez.
- Étalez la pâte dans le plat CRISP et piquez-la avec une fourchette.
- Répartissez les poireaux sur la pâte puis versez le mélange aux œufs.
- Placez au micro-onde sur position CRISP pendant 17 minutes.
- Accompagnez d'une salade verte.

