



Quiche aux poireaux (4 personnes)

Préparation: 15 minutes - Cuisson: 40-45 minutes

Ingrédients:

- 1 pâte brisée
- 4 beaux poireaux
- 100 g d'allumettes
- 100 g de gruyère râpé
- 3 œufs
- 20 cl de lait Juste et Vendéen
- 20 cl de crème fraîche liquide
- sel, poivre

Étapes:

- 1) Préchauffez le four à 180°.
- 2) Émincez les poireaux puis faites-les fondre avec les allumettes dans un peu d'huile d'olive.
- 3) Dans un récipient, mélangez les œufs, le lait et la crème. Assaisonnez.
- 4) Après avoir étalé la pâte dans le plat à tarte, disposez la préparation poireaux/allumettes. Recouvrez du mélange lait/crème/œufs puis du fromage râpé.
- 5) Mettre le tout au four 40-45 minutes.

Astuce: on ne jette pas les fanes de poireaux qui peuvent être elles aussi cuisinées.