

QUICHE AUX POIREAUX

Ingrédients (4 à 6 personnes)

- 1 pâte brisée (prête à l'emploi ou faite maison)
- 3 gros poireaux
- 3 œufs
- 20 cl de crème fraîche épaisse
- 10 cl de lait
- 100 g de gruyère râpé
- 20 g de beurre
- Sel, poivre, noix de muscade (facultatif)

Préparation

1. **Préparer les poireaux** : Laver soigneusement les poireaux et les couper en fines rondelles. Dans une poêle, faire fondre le beurre puis ajouter les poireaux. Les laisser cuire à feu doux environ 10 minutes jusqu'à ce qu'ils deviennent tendres. Saler et poivrer.
2. **Préchauffer le four** : à 180 °C (thermostat 6).
3. **Préparer l'appareil à quiche** : Dans un saladier, battre les œufs avec la crème fraîche et le lait. Assaisonner avec du sel, du poivre et, si souhaité, une pincée de muscade.
4. **Monter la quiche** : Étaler la pâte brisée dans un moule à tarte et la piquer avec une fourchette. Répartir les poireaux cuits sur le fond. Verser le mélange œufs-crème-lait par-dessus. Saupoudrer de fromage râpé.
5. **Cuisson** : Enfourner pendant 30 à 35 minutes jusqu'à ce que la quiche soit bien dorée.