

# Quiche aux poireaux

Une variante à la quiche lorraine qui amène une petite note de vert dans l'assiette

---

Composition  
pour 4 personnes

1 pâte feuilletée  
3 poireaux  
Beurre  
3 oeufs  
30 cl de crème fraîche épaisse  
1 verre de lait  
150 g de lardons allumettes  
100 g de gruyère râpé

---

Ustensiles : 1 couteau, 1 sauteuse, 1 plat à tarte (petit diamètre), 1 saladier, 1 fouet, 1 verre, 1 fourchette

---

Eplucher les poireaux, les couper en deux, les laver puis les couper en lamelles d'un centimètre environ.

Faire fondre un peu de beurre dans une sauteuse et faire revenir les poireaux à feu doux pendant 30 minutes. Remuer régulièrement et veiller à ne pas les laisser colorer.

Laisser refroidir.

Préchauffer le four à 220°.

Mettre la pâte dans le plat à tarte et piquer le fond avec une fourchette. Découper le surplus de pâte autour du plat.

Casser les oeufs entiers dans le saladier, les fouetter. Ajouter la crème fraîche, fouetter de nouveau. Délayer le mélange oeufs/crème avec le lait.

Mettre les lardons puis les poireaux, enfin le gruyère râpé et mélanger.

Verser l'appareil sur le fond de tarte.

Mettre au four et cuire 30 minutes environ.

Servir avec une salade verte.