

L'Ile Gourmande d'une Fée

<http://feegourmandile.canalblog.com/>

Quiche aux poireaux



Ingrédients :

1 pâte brisée
2 beaux blancs de poireaux
3 oeufs
20 cl de crème liquide
100g de lardons
Tomme de chèvre à votre guise

Réalisation :

1/ Faire fondre les blancs de poireaux coupés en petits morceaux dans du beurre et de l'huile d'olive, une dizaine de minutes, jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres, mais pas colorés.
2/ Dans un saladier, mélanger les oeufs et la crème, saler à peine à cause des lardons, et poivrer.
3/ Foncer un moule à tarte avec la pâte, y étaler les lardons, puis parsemer de morceaux de tome de chèvre.
Enfin, ajouter les poireaux à la crème et verser sur le fond de tarte.
4/ Enfourner dans un four préchauffé à 200°C pour 25 min environ.
A déguster chaud, tiède ou froid... avec une petite salade !