

# Quiche de poireaux

Comté râpé ou abondance - Option roquefort émietté



Avec nappage crème, œufs, fromages



Sortie du four après 30 min

**Ingrédients** – Convives : 4 – Préparation : 20 min – Cuisson : 30 min – Plat Dia 25 cm



4 poireaux



1 ail ciselé



2 œufs battus



4 càs de crème



25g de beurre



2 càs H. olive



Herbes Provence



1/2 bol comté



Miettes roquefort



Poivre et sel

## Préparation

1. Eplucher et ciseler l'ail en petits morceaux. Réserver.
2. Préparer les poireaux. Garder le blanc avec un peu de verdure, les tailler en rondelles.
3. Les tremper 10 min dans un fond de vinaigre et eau. Bien les rincer puis les égoutter.
4. Dans une casserole, faire fondre le beurre avec 2 càs d'huile d'olive à feu moyen.
5. Faire revenir l'ail 3 min, rajouter les poireaux. Laisser fondre à couvert pendant 15 min,
6. Dans un bol, verser la crème, rajouter 2 œufs. Bien battre le tout.
7. Rajouter la moitié du comté râpé, le roquefort émietté, 1 càc d'herbes de Provence. Remuer.
8. Dérouler la pâte, la piquer avec une fourchette, la sécher 10 min au four – TH 4 - 120°C.
9. Déposer les poireaux sur la pâte, saler, poivrer. Rajouter l'appareil (crème, œufs, fromages).
10. Parsemer le reste de comté sur le dessus du plat. (1 dose de fromage par râpe à fromage)
11. Enfourner à TH 6-7 – 200°C pour 30 min environ. Surveiller la dorure. Servir chaud.

Avec : Dos de cabillaud ou églefin ou viande blanche : filets ou dés de poulet, etc..

\*\*\* 13 mars 2023 \*\*\*