

Quiche aux poireaux et au morbier

Note de la recette :

Pour 4 Personne(s)

Coût de la recette :



Niveau de difficulté :



Temps de préparation :

15 min



Temps de cuisson :

35 min



Temps de repos :

[imprimer la recette](#)

- 40 g de beurre
- 800 g de poireaux
- 2 œufs et 1 jaune
- 30 cl de crème fraîche
- 100 g de Morbier en lamelles fines
- 1 pâte brisée
- sel et poivre

Résumé :

Photo : C. Iwanon / Styliste : C. Fourcade pour le Syndicat de Défense du Morbier

Préchauffez votre four th.6 (180°C)

Épluchez les poireaux en éliminant le vert foncé. Lavez-les et coupez-les en rondelles. Faites-les dorer dans une poêle avec le beurre une dizaine de minutes.

Dans un bol, cassez 2 œufs et ajoutez 1 jaune. Fouettez le tout avec la crème fraîche, salez et poivrez.

Déroulez la pâte brisée dans un moule à tarte beurré et piquez le fond avec une fourchette. Tapissez-le avec les lamelles de morbier et recouvrez le tout avec les rondelles de poireaux.

Versez l'appareil aux œufs par-dessus et posez les 5 plus belles lamelles de morbier en étoile sur la surface de la quiche.

Enfournez pendant 35 min.