

Tartelettes  
tomate chèvre

Une recette  
originale et légère  
pour retrouver un  
ventre plat  
www.tenante.com



Recettes :

- recette entrees
- recette fruits
- recette legumes
- recette viande
- recette canard
- recette poire
- recette poireau
- recette quiches

Recette pour :

Recettes rapides

Nos autres recettes

Nos dossiers cuisine

Quiche aux poireaux et magrets fumés

Note de la recette :

5/5

J'aime

19

Pour 6 Personne(s)

Coût de la recette :

Niveau de difficulté :

Temps de préparation :



20 min

Temps de cuisson :



45 min

Temps de repos :



Recette postée par CuisineAZ.com



Imprimer la recette



envoyer à un ami



Ajouter à mon carnet de recettes



donner votre avis sur cette recette



partager la recette sur Facebook



Signaler une erreur sur cette recette

Ingrédients

pour Quiche aux poireaux et magrets fumés

- 1 rouleau de pâte brisée
- 5 poireaux
- 20 tranches de magret de canard fumé
- 5 oeufs
- 30 cl de crème épaisse légère
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre

Accord vin

pour Quiche aux poireaux et magrets fumés

un bergerac rosé

Préparation

pour Quiche aux poireaux et magrets fumés

Coupez les poireaux en deux dans la longueur. Lavez-les soigneusement et épongez-les. Emincez-les.

Faites chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse, mettez-y les poireaux à fondre doucement pendant 10 min, puis égouttez-les dans une passoire.

Préchauffez le four à th 6-7 (200°).

Versez la crème dans un saladier, ajoutez les œufs entiers, salez, poivrez et fouettez bien pour obtenir une préparation homogène.

Déroulez la pâte dans un moule à tarte (en conservant le papier sulfurisé), piquez le fond avec une fourchette.

Etalez les poireaux sur le fond de tarte, répartissez les lamelles de magret, versez la préparation aux œufs et enfournez pour 35 à 40 min, jusqu'à ce que la quiche soit dorée.

Servez tiède.