

## 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](#)

### Ingrediénts

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

Nos autres recettes

Recette pour :  
Recettes rapides

Nos dossiers cuisine

### 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.