

Quiche aux poireaux, bacon et mimolette

Note de la recette :

 $\frac{4}{5}$

Pour 6 Personne(s)

Coût de la recette :



Niveau de difficulté :



Temps de préparation :

**20 min**

Temps de cuisson :

**45 min**

Temps de repos :

[imprimer la recette](#)

- 1 rouleau de pâte brisée
- 5 poireaux
- 10 tranches de bacon
- 5 œufs
- 3 c. à soupe de crème épaisse légère
- 15 cl de lait
- 50 g de mimolette
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre

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, le lait, 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.

Étalez les poireaux sur le fond de tarte, répartissez les lamelles de bacon préalablement coupées et versez la préparation aux œufs. Coupez (ou râpez) la mimolette en tranche fine et répartissez-les sur l'ensemble de la tarte.

Enfournez pour 35 à 40 min, jusqu'à ce que la quiche soit dorée.

Servez tiède.