



Quiche poireaux – chèvre- miel

Plat principal



Très facile :

Bon marché :

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Ingédients (pour 6 personnes) :

- 3 poireaux
- 2 oeufs
- 20 cl de crème fraîche
- 100 g de bleu de chèvre (ou de chèvre)
- 1 cuillère à soupe de miel
- pâte brisée

Préparation de la recette :

Laver et émincer les poireaux en petites tronçons.

Au micro-onde faire cuire les poireaux : les mettre dans un plat recouvert de film alimentaire (percé de quelques trous) et faire cuire 20 mn.

Garnir un plat à tarte du fond de tarte.

Disposer les poireaux et le chèvre sur la pâte.

Dans un bol, battre les oeufs en omelette avec la crème fraîche. Assaisonner.

Verser cette préparation sur la tarte.

Prendre une cuillère à soupe de miel et la faire couler doucement sur toute la surface de la tarte.

Faire cuire 25mn à four chaud (th 5/6)



Recette proposée par helene_1709

© Marmiton.org, 1999-2015

L'utilisation du site Marmiton implique l'acceptation des **Conditions Générales d'Utilisation**