

Quiche poireaux, chèvre lardons



Ingrédients

- ☐ 250 g de pâte brisée (ou une pâte toute prête)
- ☐ 3 poireaux
- ☐ 100 g de lardons fumés
- ☐ 1 fromage de chèvre (crottin, bûche...selon les goûts)
- ☐ 3 oeufs
- ☐ 20 cl de crème fraîche
- ☐ 10 cl de lait
- ☐ Poivre
- Sel

Préparation

Recette notée ★★★★★ 4.8/5

Temps Total : 55 min

Préparation : 20 min Cuisson : 35 min

- 1 Etalez la pâte dans le moule beurré et fariné.
- 2 Nettoyez puis émincez les blancs des 3 poireaux.
- 3 Faites dorer les lardons dont vous utiliserez la graisse pour faire revenir les poireaux ensuite.
- 4 Répartissez lardons et poireaux sur le fond de tarte.
- 5 Préchauffez le four à 180°C (Th 6).
- 6 Dans un bol battez les oeufs, la crème et le lait. Assaisonnez à votre goût puis versez le mélange dans la tarte.
- 7 Découper le fromage de chèvre en rondelles que vous déposerez sur la quiche.
- 8 Cuisez au four de 25 à 30 mn.