

Quiche poireaux, chèvre lardons



Ingédients

- 250 g de pâte brisée (ou une pâte toute prête)
- 3 poireaux
- 100 g de lardons fumés
- 1 fromage de chèvre (cassin, 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.