

Quiche aux poireaux

Pour 1 bonne quiche :

Ingrédients :

- 1 pâte Brisée pur beurre
- 450g de fondue de poireaux Picard
- 2 oeufs
- 20cl de crème fraîche épaisse
- 5cl de vin blanc
- 1 cuillère à soupe de farine
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de muscade
- 1 echelote pelée et émincée

1. Préchauffer le four à 180°.
2. Dérouler la pâte et foncer un moule à tarte puis mettre au frais.
3. Faire revenir les poireaux avec le vin blanc et l'échalote dans une sauteuse à feu doux et laisser cuire jusqu'à ce que l'alcool soit évaporé.
4. Ajouter la farine et bien mélanger.
5. Dans un saladier, battre les oeufs avec la crème fraîche, le sel et la muscade.
6. Ajouter la fondue de poireaux et bien mélanger.
7. Napper le fond de tarte de poireaux et faire cuire au four jusqu'à ce que la quiche soit bien dorée.

