Mmm LA MAISON DU MIEUX MANGER | FERME DU CANTAL

Difficulté : facile **Temps de préparation : 5min** **Temps de cuisson : 35min - 45min**



QUICHE CHÈVRE ET POIREAUX

La *Quiche chèvre et poireaux* est une délicieuse variante de la quiche traditionnelle, alliant la douceur des poireaux et la richesse du fromage de chèvre dans une pâte dorée et croustillante

- **Le Fond de tarte** est confectionné par la **Maison Du Mieux Manger.**
- **Les Légumes** de la **Maison du Mieux Manger**, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour une fraîcheur incomparable et des saveurs naturelles.

LES INGRÉDIENTS



pâte à tarte
1



crème fraiche
80g



fromage râpé
80g



poireau
1



chèvre
50g

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



oeufs
2



sel, poivre
à votre convenance



lait
20cl

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

ÉTAPE 2

Lavez et coupez le poireau. Coupez les extrémités, puis émincez le finement en rondelles. Dans une poêle, chauffez l'huile d'olive à feu moyen. Ajoutez les poireaux émincés et faites les revenir pendant 5 à 7 minutes jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Salez et poivrez selon votre goût. Si vous aimez les poireaux plus fondants, vous pouvez ajouter une petite cuillère d'eau et laissez cuire à couvert pendant quelques minutes. Retirez ensuite du feu et laissez refroidir un peu.

ÉTAPE 3

Dans un bol, battez l'œuf avec la crème fraîche (ou le lait). Assaisonnez de sel, de poivre. Coupez le fromage de chèvre en petits morceaux ou en rondelles fines.

ÉTAPE 4

Étalez la pâte dans un moule Piquez le fond avec une fourchette pour éviter que la pâte gonfle. Répartissez les poireaux cuits sur la pâte. Ajoutez les morceaux de fromage de chèvre par-dessus. Versez l'appareil à quiche par-dessus, en répartissant bien le mélange pour qu'il couvre les poireaux et le fromage. Si vous souhaitez une croûte encore plus dorée et savoureuse, saupoudrez de fromage râpé.

ÉTAPE 5

Enfournez la quiche à 180°C pour environ 30-35 minutes, jusqu'à ce que la surface soit bien dorée et que l'appareil soit bien pris. Vous pouvez vérifier la cuisson en insérant un couteau au centre : il doit en ressortir propre.