



Rafika nous fait découvrir

La Quiche aux Poireaux



Ingrédients pour 10 personnes

- 🌀 1 Pâte brisée
- 🌀 3 Œufs
- 🌀 1 pincée de Noix de Muscade
- 🌀 40 g d'Emmental
- 🌀 3 Poireaux
- 🌀 15 cl de Crème Liquide
- 🌀 1 c à soupe d'Huile d'Olives
- 🌀 Sel, Poivre



- 🌀 Épluchez les poireaux, rincez-les soigneusement sous l'eau fraîche puis émincez-les.
- 🌀 Faites chauffer l'huile dans une sauteuse, ajoutez les poireaux puis laissez cuire 10 min en remuant souvent.
- 🌀 Préchauffez le four à 180°C (th.6).
- Étalez la pâte puis foncez un moule à tarte et piquez le fond avec une fourchette.
- 🌀 Dans un saladier, fouettez les œufs avec la crème liquide.
- 🌀 Ajoutez l'emmental râpé et la muscade, salez et poivrez.
- 🌀 Dans un saladier, fouettez les œufs avec la crème liquide. Ajoutez l'emmental râpé et la muscade, salez et poivrez.
- 🌀 Enfournez et laissez cuire 35 min. Servez chaud

Bon appétit !