



Quiche Poireaux-Lardons

Pour 4 personnes

1 poireau
2 c. à s. d'huile
2 c. à s. de farine
1 abaisse de pâte feuilletée ou brisée ronde
300 g de lardons
3 dl de lait
3 œufs
Muscade, sel, poivre

Couper le poireau en rondelles, les laver et les égoutter.
Faire revenir le poireau dans une poêle dans l'huile et baisser le feu rapidement.
Laisser cuire un peu le poireau dans la poêle en remuant jusqu'à ce qu'il devienne mou (environ 10 mn)

Foncer le moule à quiche ou à gâteau de 30 cm avec la pâte.
Piquer la pâte avec une fourchette
Saupoudrer finement de farine
Répartir les lardons sur le fond de pâte
Répartir les rondelles de poireaux sur les lardons

Dans un pot mélanger le lait et les œufs. Bien battre.
Assaisonnez mais pas trop, parce que les lardons sont salés.
Ajouter la muscade et quelques tours de moulin à poivre.
Bien mélanger et verser sur les poireaux.

Mettre au four à 200 °C pendant 30-40 minutes.

Dès que les bords de la pâte sont bien bronzés et que la farce n'est plus liquide, sortir du four et servir avec une salade.