



Quiche au Saucisson

Pour 4 personnes, moule de 30 cm

1 abaisse de pâte feuilletée ou brisée selon les goûts
1 petit saucisson cuit
1 poireau
1 c. à soupe d'huile
1 dl de crème
2 dl de lait
3 œufs
Sel, poivre
Un peu de farine.

Couper le poireau en fines lamelles.

Bien le laver.

Dans une casserole, faire revenir le poireau dans 1 c. à soupe d'huile pendant 1 minute, puis ajouter un peu d'eau, baisser le feu et laisser cuire 10 min.

Pendant ce temps, graisser le moule à tarte, y déposer la pâte.

Dans un bol, mélanger les œufs avec la crème et le lait. Assaisonner avec un peu de sel et de poivre, mais pas trop, parce que le saucisson est salé.

Ouvrir le saucisson et émietter la viande.

Piquer la pâte avec une fourchette.

Saupoudrer un peu de farine sur la pâte.

Disposer les poireaux sur la pâte.

Répartir la viande du saucisson sur le poireau émincé

Verser la liaison lait-œufs sur le tout et mettre au four.

Cuire au four 25-35 min à 200°C

Servir de suite avec une salade.