

Quiche aux poireaux du berger

✓ Ingrédients :

- 125 g de farine
- ½ l de lait
- 3 œufs
- 100 g de gruyère râpé
- 1 c. à café de sel fin
- 1 pincée de poivre
- huile d'olive
- 2 oignons
- 6 poireaux
- 100 g de lardons
- 100 g de chèvre frais



✓ Préparation :

Préchauffer le four à 225°C.

Dans une cocotte, faire revenir les oignons et les poireaux émincés avec un filet d'huile d'olive. Ajouter les lardons et faire cuire le tout à feu doux, jusqu'à ce que les poireaux soient bien tendres.

Dans un saladier, mélanger le lait, la farine, les œufs cassés un à un, le gruyère râpé, le sel et le poivre.

Disposer les poireaux et les lardons dans un moule à tarte beurré et fariné. Émietter le chèvre frais au dessus des poireaux.

Verser la pâte et enfourner pour 40 minutes.

Déguster chaud ou tiède avec une salade verte.