



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Quiche aux poireaux à la feignante .



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs

Ingrédients :

- 1 pâte brisée
- 1 tranche fine de dinde
- 3 grands poireaux
- 40 cl de crème fraîche
- 90 g de gruyère râpé
- Poivre gris

- Emincer et faire cuire les poireaux
- Egoutter puis incorporer à même la casserole la crème fraîche, poivrer et mélanger
- Préchauffer le four à 180°C th. 6. Dérouler la pâte brisée, piquer à la fourchette
- Déposer la mixture de poireaux, puis une couche de gruyère râpé
- Puis crème fraîche, puis la tranche fine de dinde, du gruyère râpé
- Et une dernière fois de la crème fraîche. Replier le contour de la pâte
- Enfourner pour 45 minutes à 180°C th. 6

Astuce : pour améliorer cette quiche incorporer 3 œufs et 25 g de beurre à 100 g de crème fraîche