



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

## . Quiche aux poireaux .



© Manou / cuisine-plaisirs

### *Ingrédients :*

- 1 kg de poireaux
- 1 pâte sablée
- 4 c.à.s. bombées de crème fraîche
- Gruyère râpé
- Persil, Poivre

- Porter une casserole d'eau à ébullition et y plonger les rondelles de poireaux émincés
- Laisser cuire, étaler la pâte sablée dans un moule
- Égoutter les poireaux, rajouter directement dans la casserole la crème fraîche
- Bien mélanger, incorporer les herbes et le gruyère râpé, mélanger à nouveau
- A four préchauffé à 180°C th. 6 cuire la quiche pendant 45 minutes

*Astuce : cuire la pâte à blanc, rajouter des oeufs permettent d'améliorer cette recette*



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs