



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

. Quiche poireaux aux St Jacques .



Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée
- 2 c.à.s de farine
- 4 œufs entiers
- 60 cl de Fondue de poireaux aux St Jacques Liebig
- 70 g de gruyère râpé

- Préchauffer le four à 240°C th7-8. Étaler la pâte au fond d'un moule
- Piquer la pâte à la fourchette
- Cuire la pâte à blanc 30 minutes th.7 tout en bas du four. Mélanger les œufs et la farine
- Ajouter les 60 cl de soupe (bien remuer pour avoir les St Jacques)
- Verser la préparation sur la pâte, parsemer de fromage râpé
- Enfourner 40 minutes à 200°C th.6-7

Amélioration : mettre moins de fondue, et davantage d'oeuf ou de farine pour équilibrer la recette