



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

## . Quiche poireaux crevettes .



### *Ingrédients :*

- 1 fond de sauce tomate
- 100 g de gruyère râpé
- 230 g de pâte feuilletée bio
- 3 c.à.s de crème fraîche
- 400 g de petites crevettes
- 900 g de rondelles de poireaux
- Sel, poivre, muscade

- Cuire dans une casserole avec un peu d'eau les poireaux, égoutter et réserver
- Étaler la pâte feuilletée sur un moule à tarte, disposer dessus 50 g de gruyère râpé
- Dans un saladier mélanger les poireaux, les crevettes; la crème fraîche et la sauce tomate
- Assaisonner des condiments. Verser le tout sur le gruyère râpé et la pâte feuilletée
- Saupoudrer d'un peu de muscade et du restant de gruyère râpé
- Enfourner pour 40 minutes à four chaud à 180°C th. 6

