## Quiche Poireaux, Lardons et Fromage de Chèvre

## Pour 6/8 personnes:

- 1 pâte brisée (la recette ici!)
- 500 q de blancs de poireaux
- 100 g de lardons
- 1 buche de fromage de chèvre
- 40 cl de crème fraîche liquide
- 3 œufs
- 2 grosses noix de beurre
- sel, poivre
- 1. Préchauffer le four à 210° en chaleur tournante.
- 2. Couper les blancs de poireaux déjà lavés en tronçons de la hauteur du plat à tarte.
- 3. Dans une poêle bien chaude, faire fondre le beurre puis y faire cuire les poireaux à feu doux pendant une quinzaine de minutes, en évitant la coloration.
- 4. Découper la buche de chèvre en gros morceaux.
- 5. Placer la pâte brisée dans un moule à tarte puis piquer le fond à l'aide d'une fourchette.
- 6. Disposer les poireaux droits en alternant de temps en temps avec du fromage de chèvre.
- 7. Disperser les lardons sur l'ensemble de la tarte.
- 8. Dans un saladier, battre les œufs en omelette en assaisonnant en poivre et en sel.
- 9. Ajouter la crème fraîche et mélanger à nouveau.
- 10. Verser la préparation sur la tarte.
- 11. Enfourner pour 40 minutes de cuisson : c'est prêt!
  - $\square$  Cette quiche se dégustera avec une bonne salade de saison pour un repas léger et convivial !  $\sqcap$



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation!

