Quiche Poireaux Lardons

Pour 1 tarte de 6/8 personnes :

- **1 pâte brisée (recette ici)**
- **3 poireaux**
- **200 g de lardons**
- **2 œufs**
- **20 cl de crème fraîche**
- **10 cl de lait demi-écrémé**
- **1 noix de beurre**

1. Éplucher et bien laver les poireaux puis les couper en morceaux.

2. Dans une poêle bien chaude, faire fondre le beurre puis y verser les poireaux.
   Les faire revenir durant une vingtaine de minutes en prenant soin de bien remuer pour éviter qu'ils ne crament.

3. Ajouter les lardons puis laisser cuire le tout, toujours en remuant, durant 10 minutes.

4. Disposer la pâte brisée dans un plat à tarte puis piquer le fond à l'aide d'une fourchette.

5. Ensuite, disposer le mélange de poireaux et de lardons sur le fond de tarte.

6. Battre les œufs, ajouter la crème fraîche et le lait puis assaisonner.

7. Verser le mélange sur la tarte de manière uniforme.

8. Enfourner pour 40 minutes de cuisson à 180° en chaleur tournante : c'est prêt !

   Cette quiche se dégustera accompagnée d'une délicieuse salade verte de saison !
   Si vous le souhaitez, n'hésitez pas ajouter quelques dés de fromage de chèvre ou encore de Roquefort !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !