

Recette de cuisine entrées françaises

Quiche flamande

Ingrédients pour 6 personnes

- 6 blancs de poireaux (500gr environ)
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 15 cl de bière blonde
- 350 gr de pâte brisée (voir recette)
- 3 oeufs
- 25 cl de crème fraîche liquide
- 150 gr de lardons allumettes
- Sel
- Poivre

Budget : €

Difficulté : facile

Préparation : 20mn

Cuisson : 30 mn environ

Faire chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse.

Déposer les poireaux dans la sauteuse, saler, poivrer et faire suer les poireaux pendant 5 mn.

Préchauffer le four à 180° (th6).

Verser la bière sur les poireaux et poursuivre la cuisson jusqu'à évaporation du liquide.

Étaler la pâte brisée et la disposer dans un moule à tarte recouvert de papier sulfurisé.

Piquer le fond de la pâte au rouleau pique pâte ou avec une fourchette.

Casser les œufs dans un bol contenant la crème fraîche liquide.

Bien mélanger l'ensemble.

Verser les poireaux frits sur la pâte et bien étaler.

Disposer les lardons sur les poireaux.

Verser le mélange crème/œufs sur les lardons.

Enfourner dans le four préchauffé et cuire environ 30 mn afin d'obtenir une pâte légèrement colorée.