

# Recettes françaises diverses

## Quiche aux poireaux

<u>Ingrédients pour 450 gr de pâte à raviolis environ</u>	Budget : €€
<ul style="list-style-type: none"><li>• 250 gr de pâte feuilletée</li><li>• 3 poireaux</li><li>• 2 œufs</li><li>• 2 jaunes d'œufs</li><li>• 20 cl de crème fraîche</li><li>• 100 gr de fromage râpé</li><li>• 30 gr de beurre</li><li>• 1 oignon</li><li>• 2 échalotes</li><li>• 20 cl de lait</li><li>• 200 gr de dés de jambon</li><li>• Sel</li><li>• Poivre</li><li>• Muscade moulue</li><li>• Persil en feuilles</li></ul>	Difficulté : facile
	Préparation : 30 mn
	Cuisson : 30 mn

Enlever une partie du vert des poireaux et les racines.

Couper les poireaux dans la sens de la longueur, les nettoyer sous l'eau et les couper en fines tranches.

Eplucher les échalotes et l'oignon et les émincer finement.

Mettre le beurre à fondre dans une grande poêle.

Verser les dés de jambon sur le beurre fondu puis ajouter l'oignon et les échalotes émincés.

Bien mélanger et ajouter les poireaux émincés.

Mélanger.

Saler, poivrer, puis réduire le feu et couvrir-

Laisser suer pendant 25 mn environ en surveillant de temps en temps.

Pendant ce temps, verser le lait dans un grand saladier, y ajouter la crème fraîche, les jaunes d'œufs et les œufs entiers.

Ajouter de la muscade moulue et du persil en feuilles.

Enfin, ajouter la fondue de poireaux et bien mélanger.

Etaler la pâte feuilletée au rouleau et la déposer dans une tourtière recouverte de papier sulfurisé.

Piquer le fond de tarte, y verser la préparation et garnir de fromage râpé.

Enfourner pour 30 mn dans un four préalablement chauffé à 180°.

En fin de cuisson, la surface doit être bien dorée.

Laisser un peu refroidir avant de déguster