

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Recette pour 6 personnes
Préparation 30 mn
Cuisson environ 40 mn

Mettez de côté le vert des poireaux afin de ne garder que la partie blanche, lavez-les, essuyer-les..
Emincez-les en fines rondelles.
Faites-les cuire à feu doux dans une poêle avec le beurre 10 minutes, ajoutez le vin blanc, le kubor (facultatif) sel/poivre et laissez mijoter encore 10 minutes environ en remuant fréquemment, les poireaux doivent être transparents.
Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).
Étalez la pâte dans un moule à tarte de 28 cm beurré et fariné. Piquez-en le fond avec une fourchette.
Mélangez à la crème fraîche le lait, les oeufs entiers battus, sel/poivre, le gruyère râpé.
Sur le fond de tarte, ajoutez les poireaux, versez le mélange avec les oeufs, puis déposez sur la quiche les rondelles de tomates.
Mettez au four environ 40 minutes.
Cette quiche se déguste tiède.

Commentaires

[Ajouter un commentaire](#)

QUICHE AUX POIREAUX



Ingrédients

1 pâte feuilletée
ou brisée
4 à 5 beaux poireaux
25 g de beurre
20 cl de vin blanc sec
1 kubor (Maggi)
facultatif
1 pot de crème fraîche
de 25 cl
10 cl de lait
3 oeufs
80 g de gruyère râpé
sel/poivre
2 tomates

