

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Pour 6 personnes
Préparation 20 minutes
Cuisson 45 minutes

Coupez les poireaux en deux dans la longueur.
Lavez-les soigneusement et épongez-les, émincez-les.
Faites chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse, mettez-y les poireaux à fondre doucement pendant 10 minutes, puis égouttez-les dans une passoire.
Préchauffez le four à th 6-7(200°).
Versez la crème dans un saladier, ajoutez les oeufs, salez, poivrez et fouettez bien pour obtenir une préparation homogène.
Déroulez la pâte dans un moule à tarte (en conservant le papier sulfurisé), piquez le fond avec une fourchette.
Étalez les poireaux sur le fond de tarte, répartissez les lamelles de magret, versez la préparation aux oeufs et enfournez pour 35 à 40 minutes, jusqu'à ce que la quiche soit dorée.
Servir tiède.
Vous pouvez accompagner d'une salade de mesclun

Source cuisine AZ

Commentaires

Pour la cuisson de la quiche j'ai utilisé mon four chaleur tournante à 180° pour environ 40 minutes, le temps varie en fonction des performances de votre four.

Le magret de canard fumé vous offre une multitude de possibilité de recettes simples à préparer, et festives.

Ajouter un commentaire



QUICHE AUX POIREAUX ET

MAGRETS FUMES (version 2)



Ingrédients

1 rouleau de
pâte brisée
5 poireaux
20 tranches de magrets
de canard fumé
5 oeufs
30 cl de crème
épaisse légère
3 cuillères à soupe
d'huile d'olive
sel/poivre

