



Recette

Quiche au poireau

Un véritable classique. Voici comment le réussir

30 Min.

Temps de préparation



75 Min.

Temps total



Ingrédients pour 4 personnes

PRÉPARATION

Un peu de beurre

2 cs de chapelure

PÂTE BRISÉE

200 g de farine

1/2 cc de sel

100 g de beurre, froid, en morceaux

0.5 dl d'eau froide

2 cc de vinaigre de vin blanc

FARCE

1 poireau, en fines lamelles **De saison**

1 cs de beurre

sel, poivre

NAPPAGE

3 œufs

2 dl de lait

2 cs de Gruyère AOP râpé

2 cs de crème fraîche

sel, poivre

Voici comment faire

1 de 5

PRÉPARATION Enduire le moule de beurre et le saupoudrer de chapelure.

2 de 5

PÂTE Mélanger la farine, le sel et le beurre et malaxer à la main jusqu'à obtention d'une masse grumeleuse. Ajouter l'eau et le vinaigre et faire une pâte avec. Emballer dans un film alimentaire et mettre au froid pendant 30 à 60 minutes.

3 de 5

FARCE Faire revenir le poireau pendant 3 à 4 minutes dans le beurre chaud, assaisonner et laisser refroidir.

4 de 5

NAPPAGE Bien mélanger tous les ingrédients, assaisonner. Répartir la farce sur la pâte préparée et verser le nappage dessus.

5 de 5

CUISSON Faire cuire pendant 40 à 45 minutes au milieu du four préchauffé à 180 °C.