

Binôme gourmand

Une quiche toute simple et très vite faite.



QUICHE AUX POIREAUX ET AUX TOMATES

- * 1 pâte Brisée du commerce
- * 1 sachet de lardons fumés
- * 2 poignets de poireaux en rondelles surgelés
- * 2 tomates moyennes
- * 2 jaunes d'oeuf et 2 oeufs entiers
- * 20cl de crème liquide à 15% de MG
- * gruyère râpé
- * sel, poivre, herbes fraîches au choix
- * beurre, huile

Étaler la pâte dans un moule et la mettre au frigo 1

heure ou deux.

Faire revenir les poireaux dans un peu de beurre et d'huile sans les colorer, les laisser refroidir.

Émonder et épépiner les tomates.

Étaler les poireaux, les lardons et les tomates coupées en tous petits cubes au fond de la pâte et parsemer de gruyère +/- selon le goût.

Mélanger sans fouetter les oeufs avec la crème, ajouter sel, poivre et herbes.

Recouvrir avec cet appareil.

Faire cuire au four t° 200° 45 minutes.

<http://gourmandbinome2.canalblog.com>