

Recette de cuisine



QUICHE AUX POIREAUX ET LARDONS

Avril 2023



By Question des Qi Libres

N°15

QUICHE AUX POIREAUX ET LARDONS

Ingédients

- *1 pâte feuilletée*
- *2 beaux poireaux*
- *200 g de lardons*
- *3 œufs*
- *20 cl de crème semi épaisse*
- *2 C.à.S de moutarde*
- *un peu de noix de muscade*
- *Quelques herbes de Provence*
- *Un sachet de fromage rapé*

QUICHE AUX POIREAUX ET LARDONS

Préparation

- 1/ Nettoyer et détailler les poireaux, puis les faire cuire à l'auto cuiseur 10 min à partir de la vapeur
- 2/ Pendant ce temps, dérouler la pâte feuilletée dans un plat à tarte, puis nappé le fond de tarte avec la moutarde et saupoudrer d'herbes de Provence. Réserver.
- 3/ Dans un saladier, battre les oeufs en omelette, ajouter la crème semi liquide. Mélanger jusqu'à ce que la pate soit homogène. Ajouter la noix de muscade; Mélanger de nouveau.
- 4/ Dans une petite casserole, faite revenir les lardons.
- 5/ Reprendre votre fond de tarte et y étaler les lardons et les poireaux égouttés de manière harmonieuse. Puis verser la pate de façon à ce qu'elle recouvre le tout. Parsemer de fromage râpé
- 6/ Enfourner à 180 °C pendant 30 min (cela dépend de votre four et de vos goûts). Laisser refroidir 5 min.

Déguster!!!

Vous pouvez retrouver toutes les publications sur:

Mes réseaux sociaux :



questiondesqilibres



@coaching.questiondesqilibres

*Les versions téléchargeables en PDF
sur mon site web :*

<https://questiondesqilibres.webador.fr>



By Question des Qi Libres