



www.lesjardins-potagersdeshardines.bio



Les Jardins-Potagers des Hardines

Quiche aux poireaux

Ingrédients pour 4 personnes

2	poireau
100 g	farine
100 g	lardon
100 g	fromage râpé
50 cl	lait
4	œuf
	beurre
	sel et poivre

Préparation 15 mn, cuisson 30 mn

Préchauffer le four à 210 °C

Laver les poireaux et couper en petits morceaux

Faire revenir dans un peu de beurre à la poêle jusqu'à ce qu'ils soient transparents ou légèrement dorés

Mélanger la farine avec les œufs et le lait dans un saladier

Beurrer le moule

Parsemer le fond de lardons

Ajouter les poireaux

Verser la préparation

Parsemer de gruyère râpé

Enfourner pendant environ 30 minutes à 180°C