
Quiche de poireau au Morbier

Ingrédients :

- 100g de Morbier en lamelles fines
- 1 pâte brisée
- 800g de poireaux
- 2 œufs entiers et 1 jaune d'œuf
- 300 ml de crème fraîche
- 40g de beurre
- Sel / poivre

- 🕒 Préchauffez le four à 180°C
- 🕒 Epluchez les poireaux en éliminant le vert foncé. Lavez-les et coupez-les en rondelles. Faites-les dorer dans le beurre une dizaine de minutes (les poireaux doivent être fondants)
- 🕒 Dans un bol, cassez les 2 œufs et le jaune, fouettez avec la crème, assaisonnez avec le sel et le poivre.
- 🕒 Déroulez la pâte dans un moule à tarte beurré et piquez le fond avec une fourchette.
- 🕒 Tapissez le fond avec la moitié des lamelles de Morbier et recouvrez avec la fondue de poireaux. Versez l'appareil aux œufs dessus et posez quelques belles lamelles de Morbier sur la surface de la quiche.
- 🕒 Mettez au four environ 35 minutes.