

Quiche au Maroilles et poireaux



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 35 mn

Une recette d'hiver, à déguster avec une bonne salade.

Recette proposée par : Denise Soupart

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- quelques poireaux
- 200 g de maroilles (ou de reblochon)
- 2 oeufs
- 20 cl de crème fraîche
- 250 g de farine
- 10 g de levure
- 1 cs d'huile
- 150 ml d'eau tiède
- 5 g de sel

Préparation

- 1 Étalez doucement la pâte feuilletée dans un moule à tarte beurré. Piquez-la à la fourchette.
- 2 Dans une casserole d'eau bouillante salée, faites cuire les poireaux préalablement lavés et coupés en tronçons.
- 3 Préchauffez le four à 180°C, thermostat 7.
- 4 Dans un saladier, mélangez énergiquement les oeufs battus avec la farine tamisée et la levure.
- 5 Ajoutez ensuite la crème fraîche et l'huile, tout en remuant sans cesse.
- 6 Incorporez les tronçons de poireaux cuits, puis versez l'ensemble sur la tarte.
- 7 Coupez le Maroilles en tranches et posez-les harmonieusement sur le dessus. Assaisonnez.
- 8 Enfournez pour une trentaine de minutes.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

