

Quiche aux poireaux et à l'aillet



Plat **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 30 mn

L'aillet est un légume tige ou jeune pousse d'ail d'environ 3 mois dont le bulbe n'est pas formé et qui ressemble à un mini-poireau.

Ingrédients

- 1 pâte à tarte feuilletée
- 1 botte d'aillet
- quelques blancs de poireaux
- 3 oeufs
- 4 cs de crème fraîche ou du lait
- huile d'olive
- 3 gousses d'ail
- sel
- poivre du moulin

Préparation

- 1 Laver les aillets et les poireaux. Les couper en petits morceaux et les faire revenir dans une sauteuse avec un peu d'huile d'olive.
- 2 Laisser revenir doucement jusqu'à ce que les aillets et les poireaux soient tendres.
- 3 Préchauffer le four à 200°C (th.6-7). Dans un saladier, fouetter les oeufs avec la crème ou le lait. Saler et poivrer et ajouter les gousses d'ail hachées.
- 4 Etaler la pâte dans un moule à tarte. Piquer le fond et répartir le mélange poireaux-aillets. Puis verser l'appareil.
- 5 Enfourner pendant environ 30 minutes.
- 6 J'ai présenté cette quiche à l'aillet avec quelques radis du jardin et du beurre salé, une petite brochette (tomate, fromage Etorki et une tranche de Saint-Agaune) et quelques feuilles de laitue iceberg.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

