

Quiche aux poireaux et au chorizo



Entrée **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 30 mn

Accompagnez cette quiche d'une salade verte et vous aurez un repas complet !

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée ou brisée
- 2 poireaux
- 20 cl de crème fraîche
- 2 œufs
- 100 g de jambon blanc
- 75 g de comté râpé
- 12 rondelles de chorizo
- sel
- poivre
- 1 pincée de muscade

Préparation

- 1 Nettoyez et coupez les poireaux en petits tronçons, faites les précuire une dizaine de minutes dans un peu d'huile, sans les laisser colorer.
- 2 Battez les œufs en omelette avec les aromates et la crème fraîche.
- 3 Ajoutez le jambon coupé en fines lanières et les poireaux refroidis.
- 4 Versez cette préparation dans un moule garni de pâte à tarte.
- 5 Répartissez harmonieusement les rondelles de chorizo sur la quiche.
- 6 Enfourez une trentaine de minutes, dans un four préchauffé à 200°C (th.6-7).

Proposé par

chantal

Bonjour;

Je me présente;je m'appelle Chantal;j'aime la cuisine (plutôt traditionnelle),la lecture,la broderie à points comptés,les sorties,les voyages.....et un tas d'autres choses!

Si vous voulez me rejoindre sur mon [blog](#),je vous y accueillerai avec plaisir!

A bientôt!

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

