

Quiche aux poireaux, lardons et épices



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 35 mn

Une quiche classique... avec de belles épices !

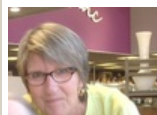
Ingrédients

- 1 pâte brisée
- 3 poireaux
- 2 jeunes oignons
- 1 oignon rouge
- 2 œufs
- 30 cl de crème liquide
- 200 g de lardons fumés
- 1 cs de curry
- 1 cs de curcuma
- sel
- poivre du moulin

Préparation

- 1 Dans une poêle, faites fondre les lardons.
- 2 Lavez, coupez les poireaux en morceaux et émincez les oignons. Ajoutez le tout dans la poêle et cuire 10 minutes.
- 3 Dans un bol, mélangez les œufs, la crème, le curry et le curcuma. Poivrez et salez à votre goût.
- 4 Déroulez la pâte brisée dans un moule à tarte et piquez le fond avec une fourchette.
- 5 Étalez les légumes et les lardons sur la pâte et couvrez du mélange.
- 6 Dans un four préchauffé à 200°C (th.7), faites cuire la quiche pendant 35 minutes. Servez avec une salade et de la vinaigrette.

Proposé par



Gigi

bonjour ,j'aime les plats simples ,mijotés et savoureux comme je les cuisine chez moi en Belgique.

visitez mon blog et laissez moi vos commentaires
.merci//simplementgigi.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

