

## Quiche poireaux - lardons



Entrée **Facile**

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 35 mn

*Simple, rapide et très bon !*

### Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 1 berlingot de crème fraîche (200g)
- 3 œufs
- 3 blancs de poireaux
- 1 barquette de lardons

### Préparation

- 1 Nettoyer les poireaux et les couper en morceaux.
- 2 Faire suer les lardons dans une poêle, puis y ajouter les poireaux et les laisser réduire quelques minutes.
- 3 Battre les œufs avec la crème, puis saler et poivrer.
- 4 Etendre la pâte dans un plat à tarte, ajouter les légumes et recouvrir le tout du mélange aux œufs.
- 5 Cuire au four à 180°C durant 30 min.

Proposé par

**Cuisine Familiale**

Originaire de Belgique, vous pouvez me retrouver sur le blog "Cuisine Familiale" : [Ici](#)

Marie-Ange

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

