



## Ma quiche aux poireaux

### Ingrédients :

- 3 poireaux
- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 25 cl de crème fraîche (ici c'est de l'allégée à 5 % MG)
- 3 oeufs
- gruyère râpé
- rondelles de tomates (pour le décor)
- sel
- poivre noir
- paprika
- ciboulette
- margarine

### Préparation :

Coupez les poireaux en julienne et les faire revenir dans un peu de margarine. Laisser cuire à feu doux.

Entre temps, casser les oeufs et les fouetter. Ajouter alors la crème fraîche ainsi que les épices et la ciboulette. Fouetter à nouveau.

Déposer la pâte feuilletée dans un moule à tarte (le mien fait 30 cm de largeur). Piquer le fond avec une fourchette.

Déposer les poireaux sur le fond de la pâte. Ajouter l'appareil crème/oeufs sur les poireaux.

Parsemer de gruyère râpé.

Mettre au four préchauffé au TH 6/7 et laisser cuire.

A mi-cuisson, déposer des rondelles de tomates sur le dessus et continuer la cuisson. Laisser légèrement gratiner le dessus.

Bon appétit !