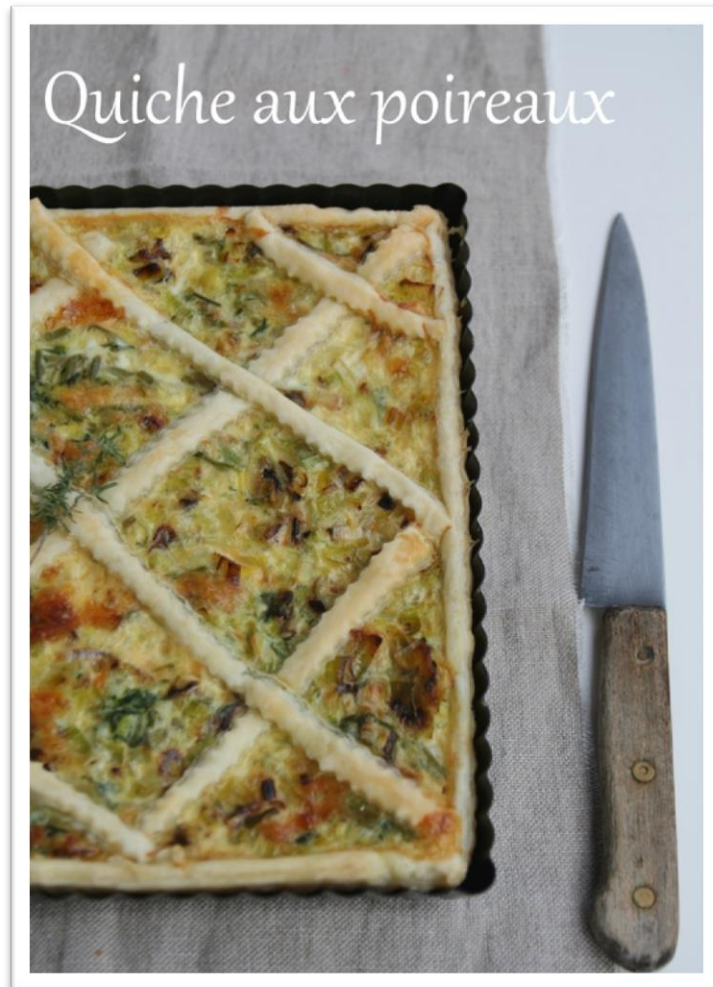




## QUICHE AUX POIREAUX ET CHEDDAR DE JAMIE OLIVER

**A savoir** : j'ai utilisé une pâte feuilletée rectangulaire et un moule carré, plus petit du moule rond de la recette, j'ai donc réduit un peu les quantités des ingrédients. Je vous donne la recette originale.



Ingrédients pour 4 personnes : 1 pâte feuilletée ronde, 400gr de poireaux, 3 oeufs, 250ml de lait, 75gr de cheddar râpé, sel et poivre, 2 gousses d'ail râpées (1/2 échalote ciselée pour moi), huile d'olive vierge extra.

Coupez les poireaux en deux dans la longueur, lavez-les puis coupez-les en fines rondelles. Chauffez un filet d'huile d'olive, ajoutez l'ail et cuisez les poireaux pendant une quinzaine de minutes sur feu moyen. Salez et poivrez. Pendant ce temps, allumez le four à 180°C ; mélangez dans un bol les oeufs, le lait et le fromage râpé. Déroulez la pâte feuilletée et chemisez un moule rond. Mélangez les poireaux et l'appareil au fromage, puis versez le tout dans le moule. Enfournerez 30 à 35 minutes : la pâte doit être dorée. Servez avec une salade.

<http://thatsamore.canalblog.com/>

2007-2014 ©That's Amore! Tous droits réservés.