

Marie Framboise raconte ...

... des histoires de papilles ...



Recette N° 036 Quiche aux poireaux et Morbier

Difficulté : **Facile**

Préparation

Cuisson

Repos

< 30 minutes

35 minutes

30 minutes

Pour 4 personnes

La pâte

- 250 g de farine
- 125 g de beurre
- 5 g de sel
- 1 œuf
- 20 g d'eau

La garniture

- 150 g de Morbier en lamelles fines
- 700 g de poireaux
- 2 œufs et 1 jaune
- 20 cl de crème fraîche épaisse
- 40 g de beurre
- sel - poivre

1 La pâte

Dans un saladier ou sur un plan de travail, mélangez la farine, le beurre, le sel puis travaillez le mélange à la main 2 ou 3 minutes. Ajoutez l'œuf et l'eau. Mélangez encore pour obtenir une belle pâte homogène et lisse. Roulez-la en boule, mettez-la dans un saladier fariné, couvrez d'un torchon et laissez reposer 30 minutes.

2 La garniture

Préchauffez le four à 180°. Epluchez les poireaux en éliminant le vert, lavez-les et coupez-les en rondelles. Faites-les colorer dans le beurre une dizaine de minutes. Coupez le morbier en fines lamelles. Etalez la pâte puis disposez-la dans un moule. Piquez le fond avec une fourchette. Choisissez 5 lamelles de Morbier les plus belles puis tapissez le fond avec les tranches restantes. Versez l'appareil aux œufs dessus et posez les 5 lamelles de Morbier en étoile sur la surface. Mettez au four environ 35 minutes. Laissez refroidir quelques minutes et dégustez votre quiche encore tiède.