

QUICHE AUX POIREAUX

Avril 2012 (Actualisé en avril 2017)

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 1 rouleau de pâte feuilletée pur beurre
- ★ 500 g de poireaux (2 moyens)
- ★ 200 g de comté
- ★ 3 œufs
- ★ 20 cl de crème fraîche liquide
- ★ 100 g d'allumettes de jambon
- ★ 2 cuillères à soupe de chapelure
- ★ 1 cuillère à soupe de pignons de pin
- ★ 1 pincée de noix de muscade en poudre
- ★ 1 cuillère à café de gros sel gris de Guérande
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Moule à tarte, Égouttoir, Râpe à fromage, Casserole, Jatte, Fouet

Préparation : 15 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 60 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 6,90 € (soit 1,15 € par personne)



Recette :

Porter à ébullition une grosse casserole d'eau avec le gros sel. Parer les poireaux, les couper en tronçons de 20 cm de long, les plonger dans l'eau bouillante et laisser cuire à petits bouillons durant 20 minutes, les égoutter. Préchauffer le four sur thermostat 6 (180°C) durant 10 minutes. Sortir la pâte du réfrigérateur 5 minutes avant son utilisation. Détailler 150 g de comté en lamelles. Etaler la pâte dans le moule et rabattre éventuellement les bords. Piquer le fond avec une fourchette, saupoudrer de chapelure (pour absorber l'humidité des poireaux), disposer les copeaux de comté. Bien sécher les poireaux en les pressant dans un linge, les couper en tronçons de 5 cm de long et les disposer sur le fromage, répartir les pignons et les allumettes de jambon.

Dans une jatte, battre les œufs en omelette, incorporer la crème fraîche, saler peu, poivrer largement, ajouter la noix de muscade, homogénéiser, verser sur la préparation et égaliser les ingrédients. Râper le reste de comté à la surface et enfourner pour 40 minutes. Servir chaud.

Boisson :

Un Saint-Véran servi à 12 °C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.