

Morbier et poireaux en quiche



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

35 minutes



Ingrédients

100g de [fromage Morbier](#) en lamelles fines

1 pâte brisée

800g de poireaux

2 œufs et 1 jaune

30cl de crème fraîche

40g de beurre

Sel et poivre

Préparation

Epluchez les poireaux en éliminant le vert foncé, lavez-les et coupez-les en rondelles.

Faites-les dorer dans le beurre une dizaine de minutes.

Dans un bol, cassez 2 œufs et 1 jaune, fouettez avec la crème, salez et poivrez.

Déroulez votre pâte dans un moule à tarte beurré et piquez le fond avec une fourchette.

Choisissez les 5 lamelles de Morbier les plus belles et réservez-les. Tapissez le fond avec les lamelles restantes et recouvrez avec les poireaux.

Versez l'appareil aux œufs dessus et posez les 5 lamelles de Morbier en étoile sur la surface de votre tarte.

Mettez au four préchauffé à 180°C environ 35 minutes.