



by Team Tourisme

INGREDIENTS

250g de pâte Brisée
 3 poireaux
 100g de lardons fumés
 1 fromage de chèvre
 3 oeufs
 20 cL de crème fraîche
 10 cL de lait
 Poivre et sel

* NOTES

PRÉPARATION **55min**

PERSONNES **4**

INSTRUCTIONS

Etaler la pâte dans le moule beurré et fariné.
 Nettoyer et émincer le blanc des 3 poireaux.
 Découper le lard en dé et les faire dorer les lardons
 Faire revenir les poireaux dans la gaisse des lardons.
 Répartir lardons et poireaux sur le fond de tarte.
 Préchauffer le four à 180°C (Th 6).
 Dans un bol, battre les oeufs, la crème et le lait.
 Assaisonner puis verser le mélange dans la tarte.
 Découper le fromage de chèvre en rondelles.
 Les déposer sur la quiche.
 Cuire au four de 25 à 30 mn.

Bonne dégustation !