


Quiche aux poireaux

Ingrédients

- 1 pâte brisée
- 150g de Papondu Battu 
- 100g de crème fraîche ou de crème de riz
- 10cL de lait ou de lait végétal
- 2 poireaux
- 25g de beurre ou d'huile végétale

Comment faire ?

- Mettre de côté le vert des poireaux afin de ne garder que la partie blanche. Laver très soigneusement les blancs de poireaux (en les fendant en 2 ou en 4) pour bien éliminer la terre.
- Couper des rondelles de poireaux.
- Faire fondre la matière grasse dans une poêle. Y placer les poireaux et bien mélanger. Puis couvrir et laisser cuire à feu doux 15 à 20 min.
- Pendant ce temps, dérouler la pâte brisée dans un grand moule à tarte.
- Dans un saladier, mélanger le Papondu Battu avec le lait, la crème, le sel et le poivre. Battre vigoureusement au fouet ou au batteur électrique.
- Verser les poireaux dans le moule puis la préparation. Enfourner le tout 35 min à 180°C.

Bon appétit !