

QUICHE AUX POIREAUX ET CHAMPIGNONS

- Pâte Brisée maison
- 500 g de champignons de Paris
- 125 g de petits lardons fumés
- 1 échalote
- 1 poireau
- 20 cl de crème fraîche épaisse
- 10 cl de lait entier
- 4 œufs
- Sel, poivre, huile d'olive, poudre de muscade

Nettoyer les champignons et enlever les pieds. Couper les têtes en lamelles. Laver le poireau et l'éplucher ainsi que l'échalote. Les émincer finement.

Faire fondre dans une poêle avec un filet d'huile d'olive le poireau et l'échalote à feu doux. Ajouter les lardons et laisser dorer avant d'ajouter les champignons. Laisser cuire jusqu'à évaporation. Réserver et laisser tiédir.

Dans un cul de poule fouetter les œufs. Incorporer la crème et le lait toujours en fouettant. Saler et poivrer. Ajouter un peu de poudre de muscade.

Etaler la pâte Brisée dans un moule à tarte. Y déposer la préparation de légumes et lardons. Ajouter dessus la préparation œufs, crème et lait.

Cuire à four chaud thermostat 7 (200°C) 40 minutes.

