

# Quiche aux poireaux et lardons paysans

Chronique publiée le 11/01/2019

Quiche aux poireaux et lardons paysans

## Ingrédients :

- 1 pâte brisée
- 2 gros poireaux finement émincés
- 3 oignons émincés finement
- 200 g de lardons paysans de préférence en fines lamelles
- 150 g de fromage râpé

## Pour l'appareil :

- 4 oeufs
- 1/2 l de lait + 1/4 de crème fraîche, très peu de sel à cause des lardons, poivre et un peu de muscade.

Bien battre ce mélange et réserver !

## Préparation :

- Faire revenir les oignons et les poireaux dans un peu de matière grasse, puis ajouter les lardons et faire revenir un peu, mélanger bien et laisser un peu refroidir.
- pendant ce temps, préchauffer le four à 180° et étaler la pâte dans le moule, piquer le fond avec une fourchette.
- verser la préparation aux poireaux et bien étaler, puis verser l'appareil par dessus.
- Saupoudrer de fromage râpé et enfourner pour 40 mn environ suivant le four.

**Pour d'autres articles, connectez-vous sur [radiomelodie.com](http://radiomelodie.com)**