

# Quiche aux poireaux

**Pour 1 bonne quiche :**

**Ingrédients :**

- 1 pâte brisée ou feuilletée pur beurre
- 450g de fondue de poireaux Picard
- 100g de lardons
- 2 cuillères à soupe de chapelure
- 2 oeufs
- 20cl de crème fraîche épaisse
- Fromage râpé

- 1.** Préchauffer le four à 180°.
- 2.** Dérouler la pâte et foncer un moule à tarte puis parsemer le fond de tarte de chapelure et mettre au frais.
- 3.** Faire revenir les lardons sans ajouter de matières grasses dans une sauteuse à feu doux puis ajouter les poireaux et laisser mijoter jusqu'à ce que les poireaux aient rendu toute l'eau.
- 4.** Dans un saladier, battre les oeufs avec la crème fraîche.
- 5.** Napper le fond de tarte de poireaux puis de mélange oeufs/crème.
- 6.** Parsemer de fromage râpé et faire cuire au four jusqu'à ce que la quiche soit bien dorée.

