

Quiches poireaux, champignons et bacon



Ingrédients:

- QS de poireaux en rondelles
- QS de champignons émincés
- 2 gousses d'ail haché
- QS d'huile d'olive
- 1 rouleau de pate feuilletée
- 12 tranches de bacon
- 2 œufs
- 100 ml de crème légère
- sel et poivre du moulin
- QS de fromage râpé
- QS : quantité suffisante (pour les 6 tartelettes)

Dans la poêle induction, faire revenir et réduire à feux doux les poireaux, les champignons et l'ail haché dans un filet d'huile d'olive.

Laisser tiédir lorsque toute l'eau s'est évaporée.

Placer les empreintes tartelettes sur la plaque perforée.

Préchauffer le four à 210°C.

Détailler la pâte feuilletée piquée à l'aide du découpoir de 12 cm, fonder les empreintes.

Placer une tranche de bacon sur chaque fond de pâte.

Garnir de légumes.

Battre les œufs et la crème, saler et poivrer.

Verser sur les légumes.

Parsemer d'un peu de fromage râpé.

Placer une tranche de bacon en cône sur la quiche.

Cuire environ 20 min.

Servir rapidement avec une bonne salade verte...

Bon dégustation !!!