

## Quiches au fromage



### Il te faut:

- 1 pâte à gateau
- 120 g de lardons
- 1/2 Poireau
- 5 dl de crème
- 3 oeufs
- 100 g de Gruyère AOP râpé
- sel
- poivre
- muscade

### Marche à suivre:

1. Mettre la pâte dans la plaque à gâteau, retourner les bord et piquer à l'aide de la fourchette le fond de la tarte puis réserver au frais.
2. Après avoir couper en rondelles et laver le demi poireau, griller lentement les lardons et le poireau, les faire égoutter sur du papier absorbant, laisser refroidir.
3. Liaison: bien mélanger avec le fouet la crème, les oeufs et le gruyère. Assaisonner avec du sel, du poivre et de la muscade.
4. Répartir les lardons et les poireaux sur le fond de pâte. Verser la liaison.
5. Cuire la quiche 35-40 min dans la partie inférieure du four préchauffé à 200°C.
6. Sortir du four, découper des parts et servir chaud ou tiède.

