



Quiche gratinée au poireau curry miel

Ingrédients

(Pour 1 quiche)

- 1 pâte feuilletée (ou brisée)
- 2 poireaux
- 100 g de gruyère râpé
- 2 oeufs
- 20 cL de crème
- 2 à 3 c.s. de miel
- curry
- beurre
- sel, poivre blanc

Lavez bien vos poireaux puis coupez-les en fines rondelles. Dans une poêle, faites fondre une belle tranche de beurre, environ 10g, et faites-y revenir les poireaux, jusqu'à qu'ils soient fondants (pas trop non plus, ils vont encore passer au four).

Préchauffez votre four à 180°C.

Dans un bol type saladier, mélangez les oeufs et la crème, puis rajoutez le miel, le curry (1 ou 2 c.c.), sel, poivre, les 3/4 du gruyère et les poireaux.

Étalez la pâte dans votre moule à tarte, piquez-la, puis versez la garniture.

Répartissez le gruyère restant et enfournez pour 18 mn. Montez la température à 210°C et laissez encore 2-3 mn, que le dessus gratine un peu.

Bon appétit ! :)