

# Quiche aux poireaux, chèvre & bière



QUANTITÉ

2/3 personnes



PREPARATION

25 minutes



REPOS

Non



CUISSON

25 minutes

## CE QU'IL VOUS FAUT :

- Une pâte feuilletée pur beurre - 4 œufs
- 3 poireaux - 280ml de lait (lait de vache ou lait végétal non sucré)
- 1 gousse d'ail - 1 cuillère à soupe de sauce pesto
- 10g de beurre - 1/2 cuillère à soupe de parmesan
- 150ml de bière - 1 bûche de chèvre
- 1 bouquet de laurier - du sel & du poivre
- 1 boîte de lardons (facultatif)



Coupez vos poireaux en deux dans le sens de la longueur puis émincez-les de façon à obtenir des demi rondelles. Émincez finement l'échalote.

Dans une poêle à feu moyen, faites fondre le beurre puis ajoutez les poireaux et l'ail. Faites revenir quelques minutes.

Versez la bière, ajoutez le bouquet de laurier et les lardons (facultatif) et laissez mijoter à feu doux pendant une quinzaine de minutes en remuant de temps en temps.

La sauce doit avoir entièrement réduit (sinon, votre quiche rendra trop d'eau après cuisson).

Retirez le bouquet de laurier et réservez.

Préchauffez votre four à 220°C.

Dans un saladier, mélangez avec un fouet ou une fourchette le lait, les œufs, la sauce pesto et le parmesan.

Ajoutez la fondue de poireaux et mélangez.

Déposez votre pâte feuilletée dans un moule à tarte.

Piquez votre pâte avec une fourchette.

Vous pouvez réutiliser les chutes de pâtes pour faire des petits feuilletés à la sauce pesto.

Versez l'appareil à quiche sur la pâte.

Découpez la bûche de chèvre en rondelles et disposez-les sur la quiche.

Faites cuire votre quiche à 220°C pendant environ 25 minutes.