

Quiche aux poireaux et camembert



QUANTITÉ

Pour 2-3 personnes



PRÉPARATION

30 minutes



REPOS

15 minutes



CUISSON

35 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT

POUR LA PÂTE BRISÉE

- 200g de farine de blé
- 100g de beurre
- 40mL d'eau tiède
- du sel

POUR L'APPAREIL A QUICHE

- 3 œufs
- 250ml de lait (végétal ou animal)
- 2 poireaux
- 1 noix de beurre
- de l'estragon
- 1/2 camembert
- 1 pomme
- du sel et du poivre



PRÉPARATION DE LA PÂTE BRISÉE

Dans un saladier, versez tous les ingrédients sauf l'eau.

Mélangez à la main ou au robot jusqu'à obtenir une texture sableuse.

Ajoutez l'eau tiède et mélangez encore jusqu'à former une boule de pâte lisse.

Laissez reposer au réfrigérateur pendant au moins 15 minutes.

PRÉPARATION DE LA QUICHE

Préchauffez votre four à 220°C.

Sortez la pâte du réfrigérateur et étalez-la avec un rouleau à pâtisserie.

Déposez-la délicatement dans un moule à tarte. Avec une fourchette, piquez le fond de tarte.

Coupez les blancs de poireau en petits morceaux. Faites les revenir dans une poêle avec le beurre et l'estragon pendant une dizaine de minutes.

Dans un saladier, versez le lait, cassez les œufs, ajoutez le sel et le poivre et battez avec une fourchette.

Ajoutez les poireaux, le camembert coupé en morceaux et la pomme coupée en cubes.

Versez la préparation sur le fond de tarte.

Faites cuire au four pendant 35 minutes à 200°C.