

Quiche aux poireaux fondants et feuille du limousin

Connaissez-vous *la feuille du Limousin* ? Pas encore ?

C'est un fromage au lait cru et entier de chèvre qui a été créé dans les années 1990 par des producteurs passionnés. Ils sont aujourd'hui 12 à le fabriquer. Ce fromage tient sa belle forme de la feuille de châtaignier, emblème de la région.

J'ai choisi pour cette quiche, une association qui fonctionne plutôt bien, poireaux et chèvre.

Pour 6 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 30 mn

Les ingrédients :

1 pâte brisée

5 blancs de poireaux

1 feuille de Limousin

100 g de lardons allumettes

3 œufs

20 cl de crème entière

Vin blanc

1 c à s. de moutarde en grains

Sel, poivre



La recette :

Préchauffez le four à 200°C.

Déroulez la pâte brisée, posez la dans le plat, et piquez là à l'aide d'une fourchette avant de l'enfourner pour 10mn.

Lavez les blancs de poireaux, et coupez-les en rondelles (ou en croissants, en petites baguettes ou en chiffonnade).

Dans une poêle, cuire les poireaux dans un fond de vin blanc et d'eau (on ne noie pas les poireaux !!! ça permet que les poireaux cuisent plus vite) pendant 5-10mn, jusqu'à ce qu'ils soient cuits.

Faites cuire les lardons, retirez la graisse, réservez.

Dans le fond de tarte, disposez une cuillère de moutarde en grains, puis les poireaux, les lardons.

Découpez le fromage de chèvre en morceaux, et posez-les sur la tarte.

Battez les œufs avec la crème fraîche, salez, poivrez, et versez.

Enfournez pour 20 mn.