

Quiche aux poireaux et noisettes

Pour 6-8 personnes

Pâte

100g de beurre

50g d'eau

130g de farine d'épeautre

70g de farine de blé

Garniture

Les blancs de 2 poireaux

3 œufs

200ml de lait

1 cuil à soupe de maïzena

60g de noisettes concassées

Préparez la pâte: Faites fondre le beurre, ajoutez l'eau froide puis mélangez le tout aux farines, formez une boule, filmez-la et laissez la reposer au frais pendant 30 minutes

Après ce temps de repos, étalez la pâte foncez-la dans un moule à tarte et remettez-la au frais le temps de préchauffez le four à 200°C. Faites précuire la pâte à 200°C pendant 10 minutes.

Lavez les blanc de poireaux, coupez les en tronçons de 1cm d'épaisseur puis faites les revenir à la poêle avec un filet d'huile d'olive

Concassez les noisettes

Battez les œufs, ajoutez le lait et la maïzena.

Répartissez les blancs de poireaux sur le fond de tarte, versez l'appareil à quiche puis répartissez les noisettes par-dessus.

Enfournez à 200°C pendant 30 minutes.