***Quiche poireaux, feta à la moutarde***

***Pour 6-8 personnes***

*Pâte*

*100g de beurre*

*50g d'eau*

*200g de farine de blé*

*Garniture*

*Le vert de 2 poireaux*

*3 œufs*

*1 cuil à soupe de moutarde à l'ancienne*

*250ml de crème liquide*

*75g de feta*

*des graines de courge*

Préparez la pâte: Faites fondre le beurre, ajoutez l'eau froide puis mélangez le à la farine, formez une boule, filmez-la et laissez la reposez 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 préparez la garniture.

Préchauffez le four à 200°C.

La garniture: Lavez le vert des poireaux, émincez-le, lavez-les bien puis faites les revenir à la poêle avec un filet d'huile d'olive pendant une dizaine de minutes

Coupez la feta en dès.

Battez les œufs, ajoutez la crème et la moutarde.

Répartissez le vert de poireaux sur le fond de tarte, versez l'appareil à quiche puis répartissez les dès de feta et les graines de courge par dessus.

Enfournez à 200°C pendant 30 minutes.