***Quiche poireaux-curry***

***Pour 6 personnes***

1 disque de pâte feuilletée

250ml de lait

250g de ricotta

3 *œufs*

2 verts de poireaux

1 cuil à café de thym

1 poignée de noix de cajou

1 cuil à café de curry en poudre

Déroulez 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: Emincez les verts de poireaux, lavez-les bien puis faites les revenir à la poêle avec un filet d'huile d'olive pendant une dizaine de minutes

Battez les œufs, ajoutez 125g de ricotta le lait et la poudre de curry.

Répartissez le vert de poireaux sur le fond de tarte, versez l'appareil à quiche puis répartissez le restant de ricotta et les noix de cajou, saupoudrez de thym et enfournez à 200°C pendant 30 minutes.