

Quiche feuilletée aux poireaux et maroilles

Pour 6 personnes:

*1 pâte feuilletée pur beurre, 250g de maroilles, 4 œufs, 1 kg de poireaux,
2 échalotes, 25cl de crème, 30g de beurre, sel et poivre*

Nettoyez les poireaux, supprimez les 3/4 du vert, émincez-les, faites-les fondre 15mn à feu moyen dans une grande sauteuse avec le beurre + l'échalote hachée finement.

Préchauffez le four sur th 6 (180 °C),

Déroulez la pâte dans un moule en laissant le papier sulfurisé, émincez le maroilles, mélangez-en les 3/4 avec les poireaux+ les œufs battus+ la crème + le sel et poivre, versez sur la pâte, parsemez le reste de maroilles, faites cuire 35mn.

