

Quiche aux Poireaux et au Livarot



Tes ingrédients (pour 6 personnes)

- 1 pâte brisée pur beurre
- 20 grammes de beurre d'Isigny AOP
- 4 poireaux de Créances IGP (sans le vert)
- 10 centilitres de cidre normand
- 3 œufs entiers
- 20 centilitres de crème fraîche AOP d'Isigny
- 40 centilitres de lait entier de Normandie
- 150 grammes de Livarot



1 Dans un moule à tarte, déroule la pâte. Puis mets-la au frais.

2 Épluche et coupe les poireaux en rondelles. Puis fais-les revenir dans une poêle avec un peu de beurre, à feu doux, pendant 3 minutes. Ajoute le cidre et laisse mijoter encore 8 minutes. Avec la cuisson, l'alcool l'évapore. Seul le goût reste. Puis égoutte les poireaux dans une passoire.

3 Retire la croûte du Livarot et coupe-le en dés. Dans un saladier, mélange les œufs, la crème, le lait et les dés de Livarot. Préchauffe le four, thermostat 7 (200 °C).

4 Tapise le fond de tarte avec les poireaux égouttés. Puis ajoute le mélange précédent. Mets au four pendant 25 minutes. Ta quiche se déguste chaude ou froide. Miam !

Astuce

Dans ta quiche, tu peux ajouter des petits lardons fumés.