



QUICHE AU POIREAU ET AU BLEU

INGREDIENTS POUR 6 PERSONNES

5 poireaux
3 échalotes
3 œufs
20cl de crème liquide
légère
125g de bleu d'Auvergne
1 yaourt à la grecque
50g de gruyère râpé
1 pâte feuilletée
2CS d'huile d'olive
2CS de farine
muscade
poivre

Préchauffer le four à 190°.
Abaisser la pâte et la foncer dans un moule à tarte beurré (ou laisser le papier en dessous si c'est une pâte achetée dans le commerce).
Nettoyer et découper les poireaux en tronçons.
Peler et hacher les échalotes.
Dans une poêle, verser l'huile d'olive et faire revenir poireau, échalote et poivre.
Verser sur le fond de tarte.
Dans un saladier, fouetter les œufs, la farine, la crème, le yaourt, 2 pincée de muscade et du poivre.
Ajouter le bleu en petits morceaux et mélanger délicatement.
Verser sur le poireau, saupoudrer de gruyère râpé et enfourner 30min.
Servir avec une salade et déguster.