



QUICHE POIREAUX MIEL CURRY

INGRÉDIENTS

- 1 pâte feuilletée
- 2 poireaux
- 2 c.à.c de miel
- curry
- 2 œufs
- 20 cl de crème fraîche
- 15 gr de margarine...ou de beurre !
- 50 gr de gruyère

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN
TEMPS DE CUISSON : 25MN
TEMPS TOTAL : 40MN

PRÉPARATION

Faites fondre la margarine (ou le beurre...) dans une poêle puis ajoutez les poireaux coupés en rondelles. Laissez cuire le temps que les poireaux deviennent fondants.

Pendant ce temps, faites préchauffer la pâte feuilletée à 180°C (thermostat 6) pendant 20 minutes.

Une fois les poireaux fondants, ajoutez le miel et mélangez.

Puis, ajoutez le curry.

Dans un bol, mélangez les œufs et la crème fraîche, salez et poivrez.

Coupez le gruyère en petits dés.

Une fois la pâte feuilletée précuite, ajoutez les poireaux, le gruyère puis versez la crème fraîche par-dessus.

Faites cuire à 200°C (thermostat 7) pendant 25 minutes