



# DELICE RUSTIQUE

## Quiche aux poireaux et lard fumé à tomber

Découvrez cette quiche aux poireaux et lard fumé : un délice rustique alliant saveurs authentiques et texture fondante. Une recette simple pour un résultat gourmand !

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 1 heure

Pour 6 à 8 parts

1 pâte brisée (Voir ma recette de pâte brisée)

2 poireaux bien frais

150 g de lards fumés

2 oeufs

2 jaune d'oeufs

250 ml de lait entier

250 ml de crème entière liquide ou épaisse

100 g de comté râpée

sel et poivre

noix de muscade

### Equipement

1 moule à charnière rond de 22cm de diamètre

Commencez par préparer votre pâte brisée. Laissez-la reposer au frais pendant que vous vous occupez de la garniture.

Lavez et émincez finement les poireaux. Faites-les revenir dans une poêle avec un filet d'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils deviennent tendres et légèrement dorés.

Dans une autre poêle, faites griller les lardons jusqu'à ce qu'ils soient croustillants et dorés.

Préchauffé votre four à 180°C.

Dans un saladier, battez les œufs avec le lait et la crème fraîche. Ajoutez le fromage râpé, salez (avec modération, les lardons étant déjà salés), poivrez et ajoutez une pincée de noix de muscade râpée.

Étalez votre pâte brisée dans un moule à tarte et piquez-la avec une fourchette.

Répartissez les poireaux et les lardons sur le fond de tarte, puis versez l'appareil aux œufs par-dessus.

Enfournez dans le four préchauffé à 180°C pendant environ 1h, jusqu'à ce que la quiche soit bien dorée et que l'appareil soit cuit.

### Conseils

*Si vous utilisez un plat à tarte moins haut, il lui faudra moins de temps de cuisson. À vous de juger par vous-même la consistance de l'appareil, si elle a besoin de moins de cuisson.*