

Quiche aux pleurotes, poireaux et Tomme de Lisbelle :



Ingrédients

Pour 4 personnes :

400 g de pleurotes feuilles
2 blancs de poireau
200g de Tomme de Lisbelle
1 feuille de pâte brisée
1 càs d'huile d'olive
4 œufs
2 dl de crème fraîche
Sel, poivre, noix de muscade

Préparation

Etape 1

Nettoyez les pleurotes et détaillez-les en fine julienne.
Emincez les poireaux finement.
Mettez chauffer une poêle avec l'huile d'olive.

Etape 2

Faites sauter les pleurotes 3 min dans la poêle.
Ajoutez l'émincé de poireaux, couvrez avec un couvercle afin de faire suer les poireaux et faites sauter environ 10 min en mélangeant régulièrement. Salez et poivrez.

Etape 3

Préchauffez le four sur 180 °C.
Détaillez la Tomme de Lisbelle en petits carrés, étalez la pâte sur le moule, piquez-la et disposez la moitié du fromage sur le fond de la pâte.
Déposez-y le mélange pleurotes/poireaux de façon uniforme.

Etape 4

Prenez un bol et mélangez-y les œufs et la crème fraîche.
Ajoutez sel, poivre et noix de muscade. Versez et enfournez aussitôt.

Etape 5

Laisser cuire 30 à 35 minutes.

C'est prêt ! Bon appétit !!!