



# QUICHE AU PONT-L'ÉVÊQUE

Difficulté : ★★☆☆☆

Coût : ★☆☆☆☆

Préparation : 🕒 15 mins

Cuisson : 🕒 20 mins

Pour 4 personnes

## Ingrédients :

- 1 petit Pont l'Évêque
- 1 pâte brisée
- 4 œufs
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche AOC d'Isigny
- 3 à 4 poireaux
- Poivre, muscade

## Préparation

Émincer les poireaux et les cuire avec un peu d'eau dans une casserole pendant 5/10 minutes.

Égoutter.

Étaler la pâte.

Découper le fromage en lamelles.

Battre les œufs et y mélanger la crème.

Assaisonner (poivre, sel, muscade). Ajouter les poireaux au mélange précédent.

Déposer le tout sur le fond de tarte.

Parsemer de lamelles de Pont l'Évêque. Cuire environ 20 minutes à 180°C.

Servir avec une salade.

Astuce : On peut remplacer les poireaux par des épinards, des rondelles de courgettes....