

9 Tâche ciblée

9. LA QUICHE AUX POIREAUX PAS À PAS

A. Lisez cette recette et indiquez l'ordre chronologique des photos.

La quiche aux poireaux

Temps de préparation : 25 minutes

Cuisson : 25 minutes

Ingédients pour 4 personnes :

1 pâte brisée prête à dérouler
4 beaux poireaux
50 g de gruyère râpé
4 œufs
50 cl de lait
un peu de beurre
sel et poivre

1. Tout d'abord, mélangez dans un saladier le lait, le sel et le poivre.
2. Ajoutez-y les œufs et battez le tout.
3. Préparez ensuite les poireaux : lavez-les soigneusement pour bien éliminer la terre et coupez-les en fines rondelles.
4. Faites-les revenir quinze minutes dans une poêle avec un peu de beurre.
5. Étalez la pâte brisée dans un moule à tarte et ajoutez-y le gruyère râpé.
6. Versez-y les poireaux puis la préparation aux œufs.
7. Mettez au four à 200 degrés et faites cuire 35 minutes.
8. Servez la quiche tiède avec des petites tomates.



