

# Quiche poireaux, jambon, Bleu d'Auvergne

*pour 2 à 4 personnes*



## **Ingrédients :**

1 oignon rouge  
1 gousse d'ail  
1 rouleau de pâte feuilletée  
1 c. à soupe de lait  
1 c. à soupe de fromage râpé (facultatif)  
3 œufs  
4 jeunes poireaux  
6 tranches de jambon blanc ou cru  
20 cl de crème  
70 gr de Bleu d'Auvergne  
sel, poivre

## **Préparation :**

- Couper les poireaux en rondelles, et les cuire à la vapeur (cuit-vapeur ou panier chinois).
- Une fois cuits, bien égoutter les poireaux pour en enlever un maximum d'eau. Faire revenir les poireaux, l'oignon émincé et l'ail écrasé dans une poêle, avec un peu d'huile végétale.
- Dans un bol, préparer l'appareil en cassant les trois œufs, en ajoutant la crème et une bonne cuillère à soupe de lait ; assaisonner sans trop saler (le jambon et le fromage le sont déjà). Mélangez le tout.
- Préchauffer le four à 200° C (Th. 6/7).
- Dans un plat à quiche, disposer la pâte, la percer de trous avec une fourchette, et verser dessus la préparation oignon, ail et poireau. Parsemer de jambon déchiré sur le dessus.
- Découper le Bleu d'Auvergne en lamelles et les disposer à la surface de la quiche. On peut rajouter du fromage râpé, mais ça n'est pas obligatoire.
- Baisser le four à 180° (th 5/6) et enfourner pour 40 à 45 mn (vérifier la cuisson avec un couteau, la lame doit ressortir sèche).
- Servir la quiche chaude ou tiède, accompagnée d'une salade fraîche et croquante.