



Quiche aux poireaux et paprika

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Simple facile et bon. Voici ma tarte aux poireaux.

- 350g de pâte à foncer
- 3 gros poireaux
- 80g de beurre
- paprika
- 60g de gruyère râpé
- sel et poivre du moulin
- 3 œufs entiers
- 20cl de lait
- 20cl de crème liquide soit légère ou entière

Recette pour: 8 personnes



Réalisation:

Pour avoir une belle quiche, il est préférable de préparer la pâte la veille. Ce procédé est requis pour toutes les pâtes. Il est recommandé de sortir du réfrigérateur vos pâtes 10 à 20 minutes avant utilisation. Elles seront plus faciles et apprécieront davantage d'être manipulées. Néanmoins il faut éviter de trop les laisser dehors, surtout s'il fait chaud. A vous de juger quel est le meilleur moment pour leur utilisation.

Revenons à notre tarte aux poireaux et paprika. Une fois votre pâte à foncer réalisée, foncer votre fond. Il est préférable d'utiliser des moules à tartes de diamètre compris entre 20 et 26 cm.

J'utilise le diamètre 20 cm, car celui-ci se prête parfaitement pour 6-8 personnes. Après avoir réaliser votre fond de tarte, toujours la mettre au réfrigérateur pendant environ 20 minutes. Cela permet d'avoir une pâte détendue et cela lui évite de se rétracter lors de la cuisson.

© 2016 vision-plaisir

Pendant ce temps, laver et émincer finement les poireaux. Ce procédé peut se faire avec un robot. Néanmoins faire attention à vos yeux. Car le poireau est aussi puissant qu'un oignon.



Recette de www.vision-plaisir.fr

Faire fondre dans un sautoir ou une casserole un morceau de beurre. Faire revenir et cuire doucement le poireau émincé. Si vous remarquez que celui-ci commence à attacher au récipient, vous pouvez mettre un peu d'eau et terminer la cuisson à couvert. Allumer votre four à 200°C. Pendant ce temps, préparer l'appareil à quiche. Mélanger les œufs avec le lait et la crème. Assaisonner puis ajouter le paprika. Verser dans le fond de tarte le poireau cuit et parsemer de gruyère râpé. Verser l'appareil dans la tarte et mettre à cuire pendant environ 30 à 40 minutes.

