



≡ RECETTE SALÉE ≡

QUICHE POIREAUX, POURPIER D'HIVER ET CHÈVRE

⌚ 25 MINUTES

🕒 40 MINUTES

👥 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

1 pâte brisée prête à l'emploi (ou maison)
3 blancs de poireau
1 botte de pourpier d'hiver
100 grammes de chèvre frais
3 œufs
200 ml de crème de riz (ou de soja)
1 oignon jaune
2 gousses d'ail
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à café de thym séché
Sel et poivre

PRÉPARATION

Commencer par émincer finement l'oignon et les gousses d'ail. Dans une poêle, faire chauffer l'huile d'olive sur feu moyen. Y faire dorer l'oignon et l'ail émincés durant 5 minutes, en mélangeant régulièrement.

Pendant ce temps là, nettoyer les feuilles de pourpier d'hiver à l'eau claire afin d'en enlever les résidus éventuels de terre. Couper les blancs de poireaux en rondelles. Les placer dans une passoire et les rincer à l'eau claire. Ajouter ensuite les rondelles de poireaux et les feuilles de pourpier dans la poêle avec l'oignon et l'ail. Baisser sur feu doux et poursuivre la cuisson une dizaine de minutes, en remuant régulièrement.

Préchauffer le four à 170°C.

Dérouler la pâte brisée prête à l'emploi. Recouvrir un plat à tarte de papier sulfurisé et y déposer la pâte à tarte. Bien appuyer les contours du plat avec la pâte afin que celle-ci adhère à la paroi.

Dans un bol, casser les 3 œufs et les battre en omelette à l'aide d'une fourchette. Incorporer ensuite la crème de riz avec les œufs et mélanger jusqu'à obtenir une texture homogène. Saler, poivrer.

Découper le fromage de chèvre frais en morceaux.

Garnir le fond de tarte avec le contenu des blancs de poireaux et les feuilles de pourpier cuits. Verser ensuite le mélange œuf-crème de riz sur l'ensemble des ingrédients. Répartir les morceaux de fromage de chèvre sur le dessus de la tarte. Saupoudrer finalement de thym séché avant d'enfourner pour 40 minutes.

Une fois le temps de cuisson écoulé, sortir du four et déguster bien chaud, accompagné d'une salade de blé.

