

quiche aux poireaux, bleu d'Auvergne, noix et viande des Grisons

Préparation 30 min
Repos de la pâte 1 heure
Cuisson 15 min + 40 min

POUR 6 PERSONNES

Pour la pâte

250 g de farine
120 g de beurre
1 œuf + 1 jaune
2 cl d'eau
1 grosse pincée de sel

Pour la garniture

5 poireaux (1 kg)
100 g de bleu d'Auvergne
20 g de cerneaux de noix
40 g de viande des Grisons
25 cl de crème fleurette
3 œufs
20 g de beurre
1 cuil. à soupe d'huile d'olive
Noix de muscade
Sel, poivre

Préparation de la pâte

- Mélangez la farine et le sel avec le beurre tempéré coupé en petits dés pour obtenir un sablage. Vous pouvez travailler la pâte à la main ou utiliser un robot à petite vitesse. Incorporez l'œuf et le jaune préalablement battus avec l'eau.
- Cessez de travailler la pâte dès qu'elle est bien lisse et se détache des parois. Roulez-la alors en boule, aplatissez-la en galette, filmez-la et laissez-la reposer au réfrigérateur pendant une heure ou plus.
- Abaissez-la ensuite sur le plan de travail légèrement fariné et garnissez-en un moule beurré. Percez le fond de tarte à l'aide d'une fourchette. Réservez au réfrigérateur pendant le temps de cuisson de la garniture.

Préparation de la garniture

- Lavez soigneusement les poireaux et coupez-les en fines rondelles.
- Faites chauffer l'huile et le beurre dans une sauteuse et mettez à suer les poireaux pendant quelques instants, puis couvrez et laissez cuire à l'étouffée pendant 15 minutes. Éteignez le feu, salez à peine, parsemez généreusement et réservez à découvert.
- Coupez les tranches de viande des Grisons en lanières puis en petits carrés. Hachez grossièrement les noix au couteau. Coupez le fromage en morceaux.
- Battez les œufs avec la crème liquide. Salez très légèrement, poivrez et ajoutez une pointe de noix de muscade râpée.
- Garnissez le fond de tarte de fondue de poireaux. Émiettez dessus le bleu d'Auvergne. Parsemez de viande des Grisons et de noix. Versez la préparation aux œufs pour recouvrir le tout.
- Placez la tarte dans le four préchauffé à 200° C. Au bout de 20 minutes, baissez la température à 180° C et poursuivez la cuisson encore 20 minutes.

Servez cette quiche avec une salade verte ou un mesclun, en entrée ou comme plat principal.

Touche perso : Ça peut modifier les ingrédients : le bleu peut être remplacé par du fromage ou du roquefort. La viande des grisons par du jambon cru. Tout ça, il est possible d'ajouter crème et œufs afin que l'ensemble de la quiche soit égale et moelleuse.