

Quiche de Poireaux au Roquefort et Pancetta Grillée

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- PÂTE BRISÉE	1x
- OEUF(S)	4
- LAIT	150 ml
- CRÈME FRAÎCHE	150 ml
- GRUYÈRE RÂPÉ	30g
- NOIX DE MUSCADE	
- POIREAUX ENTIERS	2
- ROQUEFORT	125g
- PIGNONS DE PIN	
- PANCETTA (JAMBON)	8 tranches
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Nettoyez et émincez les poireaux. Faites-les suer dans une casserole avec du beurre sans leur laisser prendre couleur. Salez et poivrez. Réservez.
- Dans un plat creux, fouettez les œufs avec le lait et la crème. Ajoutez le gruyère et un peu de muscade. Salez et poivrez.
- Coupez le Roquefort en dés.
- Déroulez la pâte et disposez-la dans le moule CRISP.
- Répartissez les poireaux puis les dés de bleu.
- Versez le mélange aux œufs sur le tout puis éparpillez quelques pignons de pin.
- Enfourez pendant 20 minutes sur position CRISP au micro-onde.
- Pendant ce temps, grillez à sec les tranches de pancetta.
- Au moment de servir, coupez la quiche en portions et déposez la pancetta grillée sur celle-ci.