



4 personnes



25 min



40 min

## Quiche au poireau, bacon et fromage à raclette

1 pâte brisée  
3 poireaux  
200 g de dés de bacon  
150 g de fromage à raclette  
3 oeufs  
2 cl de crème fraîche épaisse  
10 cl de lait

Coupez les extrémités des poireaux et retirez la partie verte dure. Tranchez-les en rondelles fines. Dans une poêle, faites chauffer un peu de beurre ou d'huile. Ajoutez les poireaux et faites-les cuire à feu doux pendant 10 minutes jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Salez légèrement et poivrez. Dans une autre poêle (sans ajouter de matière grasse), faites revenir les dés de bacon jusqu'à ce qu'ils soient légèrement croustillants. Égouttez-les sur du papier absorbant.

Dans un saladier, cassez les oeufs et battez-les en omelette. Ajoutez la crème fraîche et le lait, puis mélangez bien. Ajoutez une pincée de noix de muscade, du sel (modérément à cause du bacon et du fromage) et du poivre. Mélangez jusqu'à obtenir un appareil homogène.

Préchauffez votre four à 180°C. Étalez la pâte dans un moule à tarte. Piquez le fond avec une fourchette pour éviter qu'elle ne gonfle à la cuisson. Répartissez uniformément les poireaux cuits sur le fond de tarte. Ajoutez ensuite le bacon. Disposez les tranches ou dés de fromage à raclette sur la garniture. Versez l'appareil (le mélange oeufs, crème et lait) sur le tout, en

veillant à bien recouvrir les ingrédients.

Enfournez la quiche pendant 30 à 40 minutes , jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée et que la garniture soit prise. Vérifiez la cuisson en plantant la lame d'un couteau au centre : elle doit ressortir sèche.