

Quiche aux œufs, aux oignons et aux poireaux à ma façon

- 4 ou 5 œufs
- 1 pâte brisée ou feuilletée
- 3 oignons
- 3 blancs ou tiges de poireaux
- 100 gr d'allumettes de lardons (facultatif)
- 2 fois 20 gr de beurre
- sel, poivre, muscade
- 1 petite rasade de vin blanc (facultatif)
- 1 c à s rase de maïzena
- un peu de crème fraîche

Pelez, émincez les oignons puis lavez et émincez les poireaux. Faites fondre le beurre dans 2 poêles et incorporez les oignons émincés dans une poêle, parsemez d'un peu de muscade, salez, poivrez et dans l'autre les poireaux émincés, salez et poivrez.

Faites compoter à feu doux en remuant de temps en temps.

Quand les poireaux sont bien compotés, versez un peu de vin blanc et laissez réduire quelques minutes, ensuite parsemez de maïzena, mélangez et versez un peu de crème, mélangez à nouveau. Laissez tiédir. Laissez aussi tiédir les oignons. Faites dorer les lardons.

Préchauffez le four à 180°/200°. Déroulez votre pâte dans un moule. Garnissez le centre avec les poireaux, ensuite avec les oignons. Couvrez de lardons.

Faites quatre ou cinq petits creux avec le dos d'une cuillère. Rabattez doucement le bord de pâte vers le centre et enfournez pour 25 à 30 mn.

10 mn avant la fin de la cuisson, retirez votre quiche du four.

Cassez délicatement les œufs dans les emplacements prévus, salez légèrement et poivrez les œufs, ré-enfournez.

Servir tel quel ou accompagner d'une salade.