

## Quiche aux œufs, poireaux et poulet à ma façon

- 4 œufs
- 1 pâte brisée
- 1 oignon
- 2 poireaux
- 1 escalope de poulet
- 1 petite boîte de champignons
- 20 gr de beurre
- sel, poivre, muscade
- 1 petite rasade de vin blanc
- 1 c à s rase de maïzena
- de la crème fraîche

Faites cuire votre escalope au bouillon. La coupée en petit morceaux puis réservez. Pelez, émincez l'oignon puis lavez et émincez les poireaux. Faites fondre le beurre dans une poêle et incorporez l'oignon émincé puis les poireaux émincés, parsemez d'un peu de muscade, salez, poivrez.

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

Quand le tout est bien compoté, incorporez les champignons puis le poulet, puis versez un peu de vin blanc et laissez réduire quelques minutes, versez la crème, mélangez à nouveau. Faites épaissir avec de la maïzena que vous aurez dilué dans un peu de bouillon (celui où vous avez cuit votre escalope) Laissez tiédir.

Préchauffez le four à 180°/200°. Déroulez votre pâte dans un moule. Garnissez avec le mélange.

Faites quatre petits creux avec le dos d'une cuillère à soupe. 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.