

# Quiche au thon, poireaux et chèvre



60 min



4 pers.

## Ingédients

- 1 boîte de thon au naturel
- 2 poireaux
- 3 oeufs
- 200 ml de crème fraîche
- 100 ml de lait
- Noix de muscade
- 1 pâte brisée
- 100g de fromage de chèvre
- Sel
- Poivre

## Réalisée avec



## Préparation

- Préchauffez votre four à 180°C.
- Nettoyez et émincez finement les poireaux. Faites-les revenir à la poêle avec un peu de beurre jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
- Égouttez et émiettez le thon dans un bol.
- Dans un grand bol, battez 3 œufs avec la crème fraîche et le lait. Assaisonnez avec du sel, du poivre et une pincée de noix de muscade.
- Ajoutez les poireaux cuits et le thon émietté au mélange d'œufs et de crème. Mélangez bien.
- Versez le mélange sur une pâte brisée préalablement étalée dans un moule à tarte.
- Émiettez 100g de fromage de chèvre sur le dessus de la quiche.
- Enfournez pendant 35 à 40 minutes, jusqu'à ce que la quiche soit dorée et bien cuite.
- Laissez refroidir légèrement avant de déguster, accompagné d'une salade verte.