

QUICHE AUX POIREAUX



Préparation : 45 min - **Repos :** 1 h 30 min - **Cuisson :** 30 min - **Matériel :** moule à tarte 28-30 cm

Ingrédients : 1 quiche

- PATE FEUILLETEE - 250 g de farine T45 - 50 g de beurre pommade - 130 ml d'eau - 200 g de beurre froid - GARNITURE - 100 ml de crème fraîche - 40 g de beurre - 40 g de gruyère - 50 ml d'eau - 2 poireaux - 2 oeufs

POUR LA PATE FEUILLETEE

1. Dans la cuve munie du pétrin, mettez la farine, les 50 g de beurre coupé en morceaux et l'eau. Mettez en marche.
2. Laissez tourner. Arrêtez l'appareil dès que la pâte forme une boule (environ 30 secondes).
3. Sortez la pâte de la cuve. Enveloppez-la dans du film plastique et aplatissez-la. Laissez reposer 1 heure au frais.
4. Retirez la pâte du film plastique. Mettez-la sur une surface farinée. Aplatissez au rouleau à partir du centre pour former une croix.
5. Mettez le beurre froid entre deux feuilles de film alimentaire. Étalez-le en formant un carré de 2 cm d'épaisseur. Placez le beurre au centre de la croix et repliez les côtés vers le centre.
6. Étalez la pâte pour obtenir un long rectangle. Refermez en 3 parties comme un portefeuille.
7. Faites tourner la pâte d'un quart de tour. Étalez-la pour obtenir un long rectangle. Refermez en 3 parties

comme un portefeuille.

8. Enveloppez la pâte dans du film plastique et placez-la 30 minutes au réfrigérateur.

9. Répétez 2 fois l'étape 6, 7 et 8.

10. Lorsque la pâte est prête. Donnez-lui sa forme finale et laissez-la au frais pendant 30 minutes.

POUR LA GARNITURE

1. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7).

2. Dans la midi cuve munie du disque râpeur 2 mm, placez le morceau de gruyère dans la goulotte.

Râpez-le et réservez.

3. Nettoyez les poireaux. Ne gardez que la partie tendre (partie blanche). Coupez-les en fines rondelles à l'aide du disque éminceur 2 mm. Réservez.

4. Dans une sauteuse, faites fondre le beurre. Ajoutez les poireaux. Mélangez puis versez un peu d'eau (50 ml).

5. Laissez fondre sur feu doux pendant 15 minutes sans laisser colorer. Au besoin, rajoutez un filet d'eau. Salez et poivrez.

6. Piquez le fond de la pâte à l'aide d'une fourchette.

7. Dans la cuve munie du couteau métal ou dans la mini cuve, mettez la crème, les oeufs, le sel et le poivre. Mettez en marche 30 secondes.

8. Disposez les poireaux sur la pâte. Versez le mélange oeufs-crème.

9. Saupoudrez de gruyère râpé. Glissez au four environ 30 minutes.

10. Servez bien chaud.

Astuce du chef :

Vous pouvez remplacer les poireaux par des oignons, des lardons, des tomates...

Compact 3200 XL ■

CS 4200 XL ■

CS 5200 XL ■

CS 5200 XL Premium ■

