



Quiche sans pâte aux poireaux et Ratte du Touquet

Niveau de difficulté : très facile

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 300 g de pommes de terre Ratte du Touquet
- 3 poireaux
- quelques petits pois
- 200 g de Cheddar « mature » râpé
- 50 cl de crème fraîche
- 20 cl de lait
- 3 œufs
- 1 oignon rouge
- Thym
- huile d'olive
- poivre
- sel

1. Préchauffez le four à 200°C.
2. Faites-cuire les Ratte du Touquet épluchées 20 min dans l'eau salée puis coupez-les en petits dés.
3. Lavez les poireaux et coupez-les en très fines rondelles puis faites-les revenir à la poêle dans un peu d'huile d'olive jusqu'à qu'ils soient tendres.

4. Mélangez dans un saladier, les dés de Ratte du Touquet, les œufs battus, le lait et la crème fraîche et les petits pois. Ajoutez le Cheddar râpé et l'oignon rouge émincé. Salez, poivrez et saupoudrez d'un peu de thym.
5. Versez la préparation dans un contenant beurré et enfournez 40 min.
6. Servez chaud.