

Quiche au potimarron

1 pâte feuilletée	300 g de potimarron
100 g de lardons	1 oignons
1 cuillères de farine	1 c.à.s d'huile
1 blancs de poireaux	Poivre et sel
2 œufs	20 cl de crème fraîche liquide

Préparation

Préparation: 20 min ; Cuisson: 25 min

• **ÉTAPE 1**

Préchauffez votre four à 220°C (thermostat 7/8) et étaler la pâte sur un moule à tarte recouvert de papier sulfurisé.

• **ÉTAPE 2**

Laver et émincer le poireau.

• **ÉTAPE 3**

Peler et hacher l'oignon, puis détailler le potimarron en dés.

• **ÉTAPE 4**

Dans une poêle huilée, faire revenir l'oignon, le poireau et le potimarron.

• **ÉTAPE 5**

Faire dorer les lardons dans une autre poêle et réserver.

• **ÉTAPE 6**

Battre les œufs avec la farine et la crème. Saler, poivrer.

• **ÉTAPE 7**

Tapisser la pâte de légumes et la mouiller de la préparation aux œufs.

• **ÉTAPE 8**

Terminer par une couche de lardons puis faire cuire 15 à 20 min à four chaud.