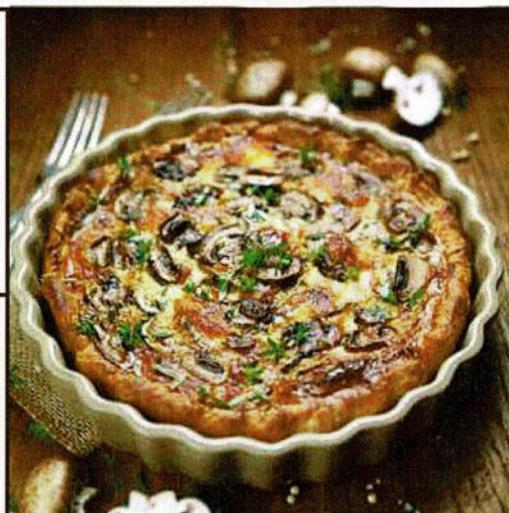


# QUICHE AUX CHAMPIGNONS



## INGRÉDIENTS

1 pâte brisée

250 g de champignons

1 poireau

1 oignon

2 gousses d'ail

3 oeufs

20 cl de crème fraîche

10 cl de lait

100 g de fromage râpé

## PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 180°C (th. 6).
- **Préparer les légumes :**  
Émincer l'oignon, l'ail et le poireau.  
Couper les champignons en lamelles.
- **Faire revenir les légumes :**  
Chauffer de l'huile dans un poêle et faire revenir l'oignon et l'ail.  
Ajoutez les poireaux, puis les champignons.
- **Préparer l'appareil à quiche :**  
Battre les œufs avec la crème et le lait.  
Ajoutez une pincée de muscade, du sel et du poivre.
- **Assembler la quiche :**  
Étaler la pâte dans un moule et la piquer avec une fourchette.  
Répartir les légumes sur le fond.  
Verser le mélange œufs-crème par-dessus.  
Parsemer de fromage râpé.
- **Cuisson :**  
Enfourner 30 à 35 min jusqu'à ce que la quiche soit bien dorée.