

# Quiche moules poireaux recette cookeo



## Quiche moules poireaux recette cookeo

### Ingrédients

1 pâte feuilletée

150 g de moules

300 g de poireaux

100 g d'oignon

1 cuillère à soupe de moutarde

100 g de gruyère râpé

2 œufs

1 petit verre de vin blanc

4 cuillères à soupe de crème fraîche

100 ml de lait

Huile d'olive

Sel

Poivre

### **Préparation**

Préchauffez votre four à 180°

### **Mode dorer**

Versez de l'huile d'olive dans la cuve puis faites revenir les oignons et les rondelles de poireaux. Ajoutez les moules au bout de 2 mn de fonction dorer .

Étalez votre pâte feuilletée et piquez la .

Dans un saladier battez les œufs avec le lait la crème fraîche et la cuillère à soupe de moutarde.

Salez et poivrez.

Au bout de 8 mn de fonction dorer ajoutez le verre de vin blanc .

**Arrêtez le mode dorer à 10 mn ;**

Au bout de 10 mn de fonction dorer versez le contenu de la cuve (poireaux oignons moules ) sur la pâte feuilletée.

Versez la préparation œufs lait crème fraîche sur les poireaux et les moules .

Saupoudrez de gruyère râpé et enfournez pendant 30 mn .

[Servez chaud .](#)

[QUICHE MOULES POIREAUX AU COOKEO](#) *par* [jphil3600](#)