Quiche moules poireaux recette cookeo

Quiche moules poireaux recette cookeo

Ingrédients

1 pâte feuillettée

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. Ajutez les moules au bout de 2 mn de fonction dorer .

Etalez 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 feuillettée.

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*