

Quiche lardons et poireaux

Les ingrédients

- 200g d'Allumettes de lardons HERTA
- 1 Pâte Feuilletée HERTA
- 2 oignons
- 2 poireaux
- 150g de yaourt nature entier ou de yaourt grec
- 3 œufs
- 100g d'emmental râpé

Préparation:

- Préchauffez le four à 180°C.
- Coupez les poireaux et les oignons en fines rondelles. Battez les œufs et mélangez-les au yaourt avec la moitié du fromage. Assaisonnez avec du sel et du poivre.
- Faites revenir brièvement **les allumettes de lardons HERTA** dans une poêle sèche. Dans la même poêle, faites revenir l'oignon et le poireau pendant 6 minutes. Assaisonnez avec du sel et du poivre.
- Pendant ce temps, déroulez et tapissez-en un moule (avec le papier de cuisson fourni). Piquez quelques trous dans la pâte avec une fourchette.
- Répartissez les légumes et les allumettes cuits sur le fond du plat de cuisson. Versez le yaourt par-dessus et terminez avec le reste du fromage. Assaisonnez le dessus avec du sel et du poivre. Mettez au four pendant 30-35 minutes jusqu'à ce que le fond soit bien doré et que la garniture se soit solidifiée.

Préparation: **30-45 min**

Type de plat: **Plat au four**

Personnes: **4**