Quiche aux lardons et poireaux

Les ingrédients

- 200g d'allumettes de lardons HERTA®
- 1 pâte feuilletée HERTA®
- ± 2 poireaux
- 2 oignons
- 150 g de yaourt entier ou de yaourt à la grecque
- 3 œufs
- 100 g d’emmental râpé

Préparation:

- Préchauffez le four à 220 °C.
- Coupez le poireau et les oignons en fines rondelles. Mélangez les œufs et le yaourt avec la moitié du fromage. Salez et poivrez.
- Faites cuire les allumettes de lardons HERTA® dans une poêle sans matières grasses. Faites revenir l’oignon et le poireau pendant 6 min dans la même poêle.
- Pendant ce temps, déroulez la pâte feuilletée HERTA® dans un moule.
- Disposez les légumes cuits et les allumettes de lardons sur le fond du moule, ajoutez la préparation et terminez en ajoutant le reste du fromage.
- Enfournez pendant 30-35 minutes jusqu’à ce que la pâte soit dorée et régalez-vous !

Préparation: **30-45 min**

Type de plat: **Plat principal**

Personnes: **4**