

## ***FLAMICHE AUX POIREAUX ET AUX LARDONS***

### Ingrédients

- 1 kg de blancs de poireaux
- 200 g de poitrine fumée coupée en dés
  - 80 g de matière grasse
- QS de sel fin, poivre, muscade
- QS d'appareil à quiche

### Préparation

- Laver et émincer les poireaux, les faire suer dans une poêle avec la matière grasse, en veillant à ce qu'ils ne prennent pas de couleur. Saler, poivrer et pour terminer y ajouter les dés de poitrine fumée préalablement blanchis.
- Après complet refroidissement, garnir des quiches préalablement foncées en pâte brisée traiteur, puis verser de l'appareil à quiche jusqu'au 3/4 de la hauteur.
- Cuire à four moyen 230°C, durant 25 minutes.