La quiche poireau champignons coppa ou pas coppa

Les ingrédients pour 4 en entrée ou 2 en plat

- une pâte feuilletée
- 4 œufs
- 1 beau poireau environ 200grs
- 1 oignon
- une dizaine de champignons environ 100grs
- 5 tranches de coppa ou pas si vegan
- 15 cl de crème fraîche
- quelques feuilles de persil
- sel poivre





C’est parti

Au four pré-chauffé à 180°, on précuit la pâte feuilletée dans un moule, en la lacérant de petits coups de couteaux afin qu’elle ne gonfle pas.

On fait dorer à la poêle, le poireau et l’oignon émincés, avec les ¾ des champignons en lamelles, pendant un petit 10 mins à 5/6.

On bat les œufs dans un saladier, on y ajoute la crème fraîche, le sel et le poivre.





On couvre la pâte précuite, des légumes poêlés, on verse le mélange œufs crème dessus, et on vient terminer en ajoutant le

reste des champignons émincés, le persil et si l’on aime la coppa découpée en petits morceaux.

20 mins au four 180 ….

et voila une quiche à apprécier immédiatement!

