

# **QUICHE POIREAU-CAROTTE**

DE CUISINE VG DE SYLVIANE

**6 À 8 PERS**

**FAIRE REVENIR DOUCEMENT 3 POIREAUX ÉMINCÉS AINSI QUE 4 CAROTTES EN DÉS DANS 50 GR DE BEURRE PENDANT UNE VINGTAINÉ DE MINUTES, RÉSERVER**

**FOUETTER 4 ŒUFS AVEC  
30 CL DE CRÈME FRAÎCHE  
SEL – POIVRE – MUSCADE**

**DÉPOSER UNE PÂTÉ BRISÉE DANS UN MOULE CHEMISÉ, AJOUTER LES LÉGUMES, LE MÉLANGE CRÈME-OEUF, Y ENFONCER 100 GR DE FOURME D'ÂMBERT EN DÉS, TERMINER AVEC 100 GR DE FROMAGE RÂPÉ ET 50 GR DE GRAINES DE TOURNESOL**

**FAIRE CUIRE À 200° PENDANT 50 MIN**