

# QUICHE OIGNONS/POIREAUX

Pour 4 personnes



2 oignons  
4 poireaux  
25 cl crème fraîche (pour les gourmand)  
25 g de beurre  
4 oeufs  
1 filet d'huile d'olive  
1 pincée de paprika  
Sel  
Pâte feuilletée

**Emincer oignons et poireaux, les faire cuire à feu doux pendant 12 minutes dans une poêle couverte avec le beurre et un filet d'huile d'olive pour qu'ils brunissent.**

**Attendre qu'ils soient mous et bien dorés.**

**Couper le feu. Saler et ajouter le paprika, la crème fraîche et les oeufs étalé sur une pâte feuilletée.**

**Ajouter un peu de fromage râpé, 30 minutes au four pour faire cuire la pâte et gratiner le fromage sur la pâte. Servir tiède.**

[Dégustez chaud ou tiède avec une bonne salade verte.](#)