

# Quiche aux poireaux, pak choï et fromage de chèvre



## Ingrédients

- 2.5 kg de poireaux à la crème Ardo
- 1.5 kg de pak choï Ardo
- 20 g de ciboulette Ardo
- 20 oeufs
- 400 g de fromage de chèvre (bûche)
- poivre et sel
- 4 quiches de diamètre 20-24 cm

## Méthode

1. Décongelez les poireaux à la crème et mélangez avec les oeufs.
2. Faire cuire le pak choï dans la margarine et assaisonnez avec le sel et le poivre
3. Mélangez le pak choï avec la ciboulette et les poireaux à la crème.
4. Garnissez les quiches avec ce mélange.
5. Coupez le fromage de chèvre en tranches et placez sur la quiche.
6. Cuisez la quiche pendant pendant 30-35 minutes dans un four préchauffé à 180°C. Découpez en portions et servir chaud ou tiède.
7. Se marie bien avec une salade.

## **Cette recette est de ARDO**

© ChefsproVeggie

[info@chefsproveggie.be](mailto:info@chefsproveggie.be)