

# Quiches au kale, poireau, ciboulette et chèvre



“ Hou là... 15 jours sans recettes ! J'ai un peu la tête ailleurs en ce moment ! En plus, j'ai promis aux enfants que je publierai les recettes qu'on a faites en atelier. Pour les enfants qui me suivent sur facebook, merci de votre patience. Sinon, côté Amap et jardin, nous avons eu pas mal de poireaux dans le panier. S'ajoutent à ceux-ci les derniers du jardin. Je vais finir par les congeler... moi qui essaie désespérément de vider mon congélateur ! Le kale montent rapidement en fleurs. C'est assez joli. ”

## Les Ingrédients :

Pour 4 à 8 personnes :

- 250 g de [pâte brisée](#)
- 2 belles poignées de [chou vert frisé](#) (ou [kale](#))
- 1 gros [poireau](#)
- 1 botte de [ciboulette](#)
- [Marjolaine](#)
- 100 g de fromage de chèvre frais
- 200 ml de crème fraîche épaisse
- 3 œufs + 1 jaune
- 1 à 2 c. à thé de [piment d'Espelette](#)
- Muscade
- Sel et poivre

## Les Étapes :

Étalez la pâte brisée. Foncez-la dans un moule à tarte de 28 à 32 cm de diamètre (ou ici trois moules carrés). Réservez au frais le temps de préparer le reste des ingrédients.

Rincez les feuilles de chou. Asséchez-les sur un torchon. Enlevez la nervure centrale des feuilles de chou. Hachez-les finement. Réservez. Rincez le poireau. Émincez-le. Réservez.

Battez vigoureusement les œufs et le jaune. Une fois bien mousseux, incorporez la crème tout en battant énergiquement. Assaisonnez. Ajoutez le piment d'Espelette et la muscade.

Répartissez le poireau émincé et les feuilles de chou sur le fond de tarte. Versez le mélange d'œufs battus dans la tarte. Répartissez le fromage de chèvre frais en petits tas. Ciselez la ciboulette. Effeuillez la marjolaine.

Enfournez la tarte dans le bas du four préchauffé à 210°C. Réduisez immédiatement la température à 180°C, faites cuire 30 à 45 minutes. Dégustez !

## Et Que Dire De Plus ?

→ Remplacez le kale par tout autre chou finement haché.