

Quiche au caviar



Pour 2 personnes

INGREDIENTS :

1 pâte brisée
30 g de caviar
2 œufs
2 poireaux
Une tasse de crème liquide
1 c. à soupe de beurre
Sel, poivre du moulin
Une pointe de poivre de Cayenne
1 emporte-pièce rond
6 petits moules à tartelettes

PREPARATION:

Emincer les poireaux en rondelles puis les jeter dans une poêle huilée et beurrée.
Les faire suer doucement, saler légèrement et poivrer.
Dans un bol, battre les œufs, ajouter la crème liquide et relever avec le poivre de Cayenne.
Découper 6 ronds, minces, dans la pâte brisée.
Les étaler dans les moules et piquer la base avec une fourchette.
Disposer les poireaux et verser l'appareil crémeux.
Enfourner 8 à 12 minutes à chaleur moyenne.
Servir tiède avec 1 cuillerée de caviar.