



Tarte poireaux-cabillaud

Ingrédients :

- 2 poireaux
- 250gr de cabillaud
- 1 oignon
- 1 pâte feuilletée
- 2 oeufs
- 2dl de lait
- moutarde
- poivre et sel



1. Préchauffez le four à 180 degrés
2. Faites revenir dans une poêle avec un peu d'huile un oignon, les deux poireaux et le cabillaud coupé en cubes. Salez, poivrez. Laissez cuire 10min environ.
3. Pendant ce temps, déroulez votre pâte et piquez-la, ajoutez de la moutarde
4. D'une fois que le mélange légumes poisson est cuit, versez le tout sur la pâte
5. Mélangez 2 oeufs avec 2dl de lait, verser sur la quiche, ajoutez un peu de gruyère râpé pour les plus gourmands et enfournez 30min !!

Trop bon, chaud comme froid pour la lunch box du lendemain !