**Quiche au poireau et au jambon**

**pâte brisée
beurre
farine
poireau
oignon
ail
jambon cuit
poivre et sel
poivre de cayenne
noix de muscade
thym
25 cl de crème
4 œufs
gruyère**

Pressez la base du gâteau dans un moule à gâteau en silicone. Remplissez-le de haricots blancs secs. Faites cuire la base du gâteau pendant 20 minutes dans un four préchauffé à 185°C.

En attendant, préparez **la farce** : faites revenir dans du beurre des oignons, des poireaux et de l'ail coupés en tranches. A la fin, ajoutez les dés de jambon cuit et laissez mijoter un peu. Assaisonnez selon votre goût avec du thym séché, du poivre, du sel, du poivre de cayenne et de la noix de muscade.

Laissez s'évaporer un peu à feu doux, car cette préparation doit être la plus sèche possible. Préparez un mélange d'œufs, de crème fraîche et de gruyère suisse râpé.

Dégagez le fond du gâteau, ajoutez la préparation de poireaux et, par-dessus, la préparation de crème aux œufs et au fromage. Couvrez avec le reste du gruyère moulu et mettez au four à 185°C pendant 35 minutes.