QUICHE AL FORMAGGIO

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di pasta brisée,
- 2 porri non troppo grossi,
- 2 patate,
- 20 cl di panna fresca,
- 2 tuorli d'uovo,
- 50 g di formaggio emmenthal,
- sale,
- pepe.

Per lo stampo:

- burro,
- farina.

Sbucciate le patate e lessatele in acqua salsa inizialmente fredda per 25-30 minuti dal momento dell'ebollizione.

Mondate i porri, tagliateli in quattro parti, nel senso della lunghezza, e sbollentateli per un paio di minuti.

Stendete sottilmente la pasta e con essa foderate una tortiera quadrata di 20 x 20 cm (o una rotonda del diametro di 24 cm), prima imburata e infarinata.

Punzecchiate il fondo con una forchetta, foderatela di carta forno, riempitela di legumi secchi (o riso) e cuocetela in forno già caldo a 180 gradi per 10 minuti.

Eliminate quindi la carta e i legumi e sistemate sul fondo i porri e le patate preparati.

Versatevi sopra i tuorli, mescolati con la panna, l'emmenthal grattugiato, sale e pepe a piacere e proseguite la cottura per 30-35 minuti, finché la superficie risulterà dorata.

Potete servire la quiche calda o tiepida.

Se non vi piace il sapore un po' forte dei porri, potete sostituirli con verdure dal gusto più delicato, come ad esempio carciofi.