

Quiche jardinière



Une belle manière de manger plus de légumes ! Sertie d'une pâte croustillante et gratifiée d'une liaison veloutée, cette quiche est tout simplement sublime.

Pour 4 personnes : 35 min de préparation – 50 min au four à 220° C

Ingrédients

Nombre de personnes

-	4	+
---	---	---

1 abaisse de pâte à gâteau (Ø env. 32 cm)

300 g de pommes de terre à chair ferme

200 g de carottes

2 échalotes

400 g de poireau

1 c.s. de beurre

0.75 c.c. de sel

un peu de poivre

400 g de crème fraîche

3 œufs

120 g de gruyère râpé

0.5 c.c. de sel

un peu de poivre

- Dérouler l'abaisse et la déposer dans le moule avec le papier.
- Bien presser le bord, piquer le fond à la fourchette, mettre au frais.
- Peler pommes de terre, carottes et échalotes.
- Couper les pommes de terre et les carottes en rondelles.
- Tailler les échalotes en quartiers.
- Partager le poireau dans la longueur, laver, tailler en julienne.
- Faire fondre le beurre dans une casserole.
- Faire revenir pommes de terre, carottes, échalotes et poireau env. 10 min, saler, poivrer, laisser refroidir.
- Préchauffer le four à 220° C.
- Mélanger crème fraîche, œufs et gruyère, saler, poivrer.
- Répartir les légumes sur la pâte, verser la liaison par-dessus.
- Cuisson : env. 50 min tout en bas du four.
- Retirer, laisser reposer env. 5 min, ôter le cercle du moule, dresser la quiche.