

# Quiche au potiron

## Ingrédients pour 6 personnes

350 g pâte brisée  
800 g potiron  
200 g poitrine fumée  
150 g blanc de poireau  
150 g carottes  
1 c. à soupe persil haché  
3 dl sauce tomate  
1 dl crème liquide  
4 oeufs  
80 g gruyère  
sel et poivre

# Etaler la pâte brisée et garnir un moule à tarte. Piquer le fond à l'aide d'une fourchette et conserver au frais.

# Eplucher le potiron, l'épépiner et retirer les filaments. L'émincer en fines lamelles et les blanchir à l'eau bouillante pendant 10 min.

# Eplucher, laver et tailler en grosse julienne les blancs de poireau et les carottes. Cuire à couvert avec beurre, sel et poivre jusqu'à évaporation complète de l'eau de végétation.

# Détailler la poitrine fumée en bandes assez fines. Les faire sauter rapidement à la poêle.

# Répartir la julienne de légumes dans le fond de tarte, puis disposer harmonieusement les lamelles de potiron en intercalant le lard.

# Dans un saladier mélanger la sauce tomate, les oeufs entiers, la crème et le persil haché. Verser le tout sur le fond de tarte garni.

# Cuire 45 minutes à 210 degrés C (th. 7).

Temps de préparation: 45 minutes

Classification: quiche/pizza (plat), moyenne  
(difficulté), 2/3 (toques)

Origine: Pizzas et quiches , Jacquemin et Armand  
Baratto

Date: 26.11.2006

Enregistré par: démo