

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

Étaler 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