

QUICHE AU ROQUEFORT

Avril 2003 (Actualisé en avril 2017)

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 1 rouleau de pâte brisée pur beurre
- ★ 250 g de champignons de Paris frais
- ★ 150 g de roquefort
- ★ 4 œufs
- ★ 40 cl de crème fleurette
- ★ 40 g de beurre
- ★ 1 échalote
- ★ 1 quart de cuillère à café d'origan
- ★ 2 pincées de noix de muscade en poudre
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Moule à tarte, Poêle, Jatte, Fouet

Préparation : 15 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 45 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 6,40 € (soit 1,07 € par personne)



Recette :

Préchauffer le four sur thermostat 7 (210°C) durant 10 minutes. Sortir la pâte du réfrigérateur 5 minutes avant son utilisation. Etaler la pâte dans le moule et rabattre éventuellement les bords. Peler et hacher l'échalote. Laver et éplucher les champignons, les émincer et les faire suer à feu doux dans une poêle avec le beurre et l'échalote hachée, saler, poivrer et laisser évaporer l'eau rendue par les champignons; arrêter la cuisson avant dessèchement.

Couper le roquefort en dés. Dans une jatte, battre les œufs en omelette, ajouter la crème fleurette, saler, poivrer et incorporer la noix de muscade et l'origan. Garnir le fond de tarte avec le roquefort et les champignons, recouvrir avec la préparation aux œufs et mettre au four pour 30 minutes. Laisser reposer la quiche 5 minutes dans le four avant de servir.

Boisson :

Un Gaillac blanc à servi 12°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.