

QUICHE VOSGIENNE

Septembre 2011 (Actualisé en avril 2017)

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 1 rouleau de pâte brisée pur beurre
- ★ 150 g de lardons nature
- ★ 150 g d'oignons paille
- ★ 100 g de comté
- ★ 100 g de munster
- ★ 4 œufs
- ★ 20 cl de crème fraîche liquide
- ★ 1 cuillère à soupe d'huile d'arachide
- ★ 2 grosses pincées de cumin en poudre
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Moule à tarte, Poêle, Jatte, Fouet

Préparation : 15 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 30 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 6,25 € (soit 1,04 € par personne)



Recette :

Préchauffer le four sur thermostat 7 (210°C) durant 10 minutes. Peler les oignons, les couper en rondelles. Sortir la pâte du réfrigérateur 5 minutes avant son utilisation. Dans une poêle, faire chauffer l'huile, ajouter les oignons et les lardons et les faire suer 5 minutes à feu doux en remuant sans cesse. Égoutter le mélange. Etaler la pâte dans le moule et rabattre éventuellement les bords. Piquer le fond avec une fourchette. Couper le comté en lamelles fines. Détailler le munster écrouté en dés de 1 cm de côté.

Dans une jatte, battre les œufs en omelette, incorporer la crème fraîche, saler modérément, poivrer et ajouter le cumin. Bien homogénéiser. Garnir le fond de tarte avec les lardons et l'oignon, déposer par-dessus les lamelles de comté et les dés de munster, recouvrir avec la préparation aux œufs et mettre à four chaud pour 25 minutes. Laisser reposer la quiche 5 minutes dans le four avant de servir.

📌 A la différence de la quiche lorraine qui ne comporte jamais de fromage, la **quiche vosgienne** en est largement pourvue.

Boisson :

Un Riesling d'Alsace servi à 11°C. (*)

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