

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

QUICHE AU POTIMARRON ET AU LARD

pour 4 à 6 personnes : (soit en entrée, soit en plat)

Pâte brisée : 250g de farine - 125g beurre - 1 jaune d'oeuf - 1 pincée de sel - 5cl d'eau froide -

Verser dans le mixeur la farine, le sel et le beurre. Mixer pour sabler. Ajouter le jaune d'oeuf et l'eau. Mixer jusqu'à la formation d'une boule. Envelopper dans du film alimentaire et entreposer au réfrigérateur 30 minutes minimum.

Appareil à quiche : 1 potimarron de 800g environ - 2 oeufs - 10cl crème liquide entière - 100g lard fumé - 50g fromage râpé - sel - poivre -

Rincer le potimarron (pas obligé de le peler). Le couper en 4 et ôter les graines et les filaments. Couper en cubes et cuire dans un fond d'eau pendant 20 minutes. Egoutter.

Préchauffer le four à 180° (th.6).

Blanchir le lard 2 minutes à l'eau bouillante. Egoutter et couper en dés.

Mixer le potimarron avec les oeufs, la crème et le fromage, saler et poivrer.

Etaler la pâte. Sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de papier sulfurisé, poser un cercle à pâtisserie de 20cm de diamètre et de 4,5cm de haut. Le beurrer et le garnir de la pâte. Piquer le fond à l'aide d'une fourchette. Etaler les dés de lard puis verser le mélange au potimarron. Enfourner et cuire 45 minutes.

Servir accompagnée d'une salade.