

RECETTE SALÉE

Nombre de personnes : 4 - Temps de préparation : 15 mn

Cuisson : 30 mn - Difficulté : Facile



Quiche aux endives

> Préparation

- Laver les endives et ôter la base. Couper en tronçons de 2 cm environ.
- Faire chauffer 1 càs d'huile et le beurre dans une sauteuse. Ajouter les endives et le sucre et cuire à couvert pendant 10 à 15 mn environ.
- Confectionner une pâte à tarte en mélangeant rapidement la farine, du sel, 4 càs d'huile et juste assez d'eau pour former une boule. Abaisser et foncer un moule à tarte. Enfourner pour 10 mn à 180 °C.
- Dans un saladier, mélanger la crème, le curry, la muscade et les œufs. Saler.
- Egoutter les endives, disposer sur le fond de tarte, ajouter des lardons cuits et épongés ou du jambon cuit coupé en dés et recouvrir de l'appareil.
- Décorer de fines tranches de fromage. Enfourner à nouveau pour 30 mn environ.

Ingrédients

- 180g de farine de blé T80
- 5 c. à soupe d'huile d'olive
- 5 endives
- 1 noix de beurre
- 2 c. à café de sucre blond
- 1/2 c. à café de curry en poudre
- 1 pincée de noix de muscade râpée
- 180 ml de crème de riz liquide (ou avoine, soja...)
- 2 œufs
- 50g de tomme de chèvre (ou comté, tomme de brebis...)
- 100g de lardons fumés ou de jambon cuit