

Quiche au chou-fleur

Pour la pâte brisée : 220 g de farine bise / 80 g de beurre ou de margarine / ½ verre d'eau.

Garniture : 1 chou fleur / 150 g de champignons / 150 g de jambon / 2 c. à soupe de beurre / 2 c. à soupe de persil haché / 4 œufs / 300 g de crème fraîche liquide (ou 150 g crème + autant de lait) / sel, poivre, noix muscade.

Préparez la pâte brisée, en garnir un grand moule et laisser en attente au réfrigérateur.

Faire revenir le chou fleur découpé en petits bouquets dans une cuillère de beurre, arrosez d'un demi verre d'eau et laisser cuire 15 minutes.

Faire revenir les champignons émincés et le jambon (ou des lardons) dans une cuillère de beurre ; ajouter persil, sel, poivre. Ajouter le chou fleur juste cuit et laisser refroidir.

Faire cuire le fond de tarte seul 15 minutes à four chaud (200°).

Pendant ce temps, mélanger les œufs, la crème, un peu de sel, poivre et noix muscade.

Garnir le fond de tarte des légumes et verser dessus la crème aux œufs.

Cuire à nouveau 30 à 40 minutes (surveillez la couleur).