

Quiche kale jambon pistou

- *1 gros oignon haché*
- *1 cuillère à café de curcuma*
- *thym, sel & poivre*
- *½ botte de kale, cuit à la vapeur douce*
- *3 tranches de jambon*
- *1 pomme de terre cuite*
- *1 petit bouquet de basilic*
- *parmesan*
- *2 gousses d'ail*
- *1 tomate*
- *2 cuillères à soupe de graine de tournesol*
- *huile d'olive*
- *3 œufs*
- *200ml de crème fraîche entière liquide*
- *50ml de lait*
- *50g d'emmental*
- *1 pâte brisée*

Faire rissoler les oignons en y ajoutant le thym, du sel, du curcuma.

Ajouter le kale haché et salé, le jambon coupé en morceaux et la pomme de terre coupée en 4 et en petites tranches.

Y mélanger la sauce pistou (tomate, basilic, ail, parmesan, sel, graines de tournesol hachés).

Étaler la pâte sur un papier et la disposer dans le moule à tarte. Laisser reposer une heure au frigo.

Préparer l'appareil à quiche (œufs, crème entière, lait, sel, poivre emmental).

Verser l'ensemble kale / jambon / pomme de terre sur le fond de tarte.

Verser l'appareil à quiche et enfourner à 200°C pendant 5 minutes puis à 180°C pendant 30 minutes.

Quand le dessus est bruni et que l'appareil se soulève, sortir du four et laisser refroidir puis mettre sur une grille (pour éviter que la pâte s'humidifie).