

QUICHE AU LAMIER BLANC ET CHÈVRE FRAIS

🕒 Temps de préparation : 1 h

★ Niveau de difficulté : facile



Ingrédients

- 1 pâte brisée maison ou du commerce
- 150 gr de jeunes pousses de lamier blanc
- 200 gr lait
- 200 gr de crème liquide
- 3 oeufs
- 100 gr de fromage de chèvre frais
- sel et poivre

Préparation

1ère étape : Préparation du lamier blanc

- Laver et bien essorer le lamier blanc.
- Le hacher et le faire sauter quelques minutes avec une pincée de sel.

2ème étape : Préparation de l'appareil à quiche

- Dans un saladier, amalgamer les oeufs, le lait, la crème. Ajouter le lamier blanc cuit un peu refroidi. Saler et poivrer.

3ème étape : Assemblage de la quiche

- Etaler la pâte brisée et la placer dans le moule à tarte adapté.
- Verser l'appareil à quiche au lamier blanc sur la pâte. Bien répartir le lamier.
- Prélever des morceaux de fromage de chèvre frais et les placer de manière uniforme sur l'appareil.

4ème étape : Cuisson

- Placer la quiche dans un four préchauffé à 190°C.
- Cuire pendant au moins 40 min.
- La quiche est prête quand la pâte est dorée et que l'appareil est bien pris.

Une recette simple et efficace qui réglera petits et grands. À servir en mini-portions à l'apéro, en entrée ou encore en plat principal avec une belle salade.

Bon appétit !