

**Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...**  
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

**Recette du livre KitchenAid.**

## **Quiche aux poireaux et à la courgette**

J'ai fait quelques modifications à mon idée, que vous verrez entre parenthèses...  
A vous de choisir quelle version vous préférez...



C'est encore meilleur avec une p'tite salade....Peut se manger froide, pour un pique-nique ou pour emporter sur votre lieu de travail...pour le repas de midi...

### **Pour la pâte brisée**

225 g de farine ordinaire  
1 pincée de sel  
50 g de beurre  
20 g de saindoux (je n'en ai pas donc j'ai mis 70 g de beurre au total)  
120 ml d'eau glacée (j'en ai mis 100)

### **Pour la garniture**

50 g de beurre (pas pour moi, car utilisation de la feuille de cuisson, dans la poêle)  
3 petits poireaux  
2 courgettes  
1 gousse d'ail écrasée (j'ai mis de la semoule d'échalote)  
4 œufs  
2 CS de yaourt nature\* (j'ai utilisé de la brousse)  
120 ml de lait  
100 g de gruyère ou de cheddar affiné, râpé  
Sel et poivre noir fraîchement moulu

**Faites préchauffer le four à 190°C/th5.**

Tamisez la farine et le sel au-dessus du bol du Kitch. Coupez le beurre et le saindoux en dés et ajoutez-les à la farine.

Avec le batteur plat (ou feuille) mélangez soigneusement le tout sur **VIT2**. Ajoutez un peu d'eau glacée jusqu'à obtenir une pâte lisse.



Roulez-la en boule, enveloppez-la de film alimentaire et mettez-la au réfrigérateur pendant 30 minutes.

Pour la garniture, émincez les poireaux et la courgette à l'aide du tranchoir/râpe muni du cylindre à trancher, puis faites revenir les poireaux, courgette et l'ail (ou échalote) dans le beurre à feu doux (ou feuille de cuisson sans beurre) jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Enlevez du feu.

Dans un saladier ou au thermomix, mixez les oeufs + le yaourt\* (ou la brousse) + le lait + fromage râpé et un peu de sel et de poivre.

Abaissez la pâte finement (j'ai inauguré le Roul'Pat de chez Demarle : trop bien !) et foncez un moule de 20 cm de diamètre (j'ai utilisé un moule à clafouti).



J'ai saupoudré la pâte de comté râpé (pour que la pâte soit moins molle, à la sortie du four).

Garnissez avec le mélange de légumes et recouvrez avec la préparation au fromage. Egalisez la surface.

Faites cuire au four pendant **45 minutes** ou jusqu'à ce que la garniture soit ferme et dorée. Servez chaud ou froid, accompagné de feuilles de salade.

*\*Si vous n'avez ni yaourt ni brousse, vous pouvez utiliser du fromage blanc ou de la crème allégée.*