

26 novembre 2007

Quiche à la choucroute, au cumin et aux noix



Pâte :

250 g de farine
4 cs d'huile d'olive
1 cs de graines de cumin
un peu d'eau

Garniture :

300 g de choucroute cuite
125 g de lardons fumés
100 g de comte râpé
2 oeufs
25 cl de lait écrémé
½ boursin ail et fines herbes
sel, poivre

Préparez la pâte en ajoutant l'huile d'olive à la farine additionnée des graines de cumin. Ajoutez l'eau petit à petit pour former une boule souple. Laissez reposer 30 minutes.

Étalez la pâte et foncez-en un moule à tarte, piquez à la fourchette. Répartissez les lardons et la choucroute sur le fond de tarte. Dans un saladier, battez les oeufs avec le lait et le boursin et ajoutez la moitié du comté. Salez, poivrez. Versez sur la choucroute et répartissez le restant de comté.

Faites cuire 45 minutes à four préchauffé à 180 °C.