

Quiche au mélange de champignons, lardons, boursin au lait ribot



(pour 4)

Pâte :

75 ml de lait ribot

120 g de farine à levure incorporée (ou 120 g de farine + 1 ½ cc de levure + ½ cc de sel)

1 cc de levure

1 pincée de cayenne (j'ai mis ¼ cc)

1 pincée de sel

piment de cayenne

2 cs d'huile

garniture :

300 g de mélange de champignons

olives noires

½ boursin

1 poignée de lardons fumés

100 ml de lait ribot

2 œufs

thym en poudre

Préparez la pâte en mélangeant les ingrédients secs puis en incorporant les liquides. Formez une pâte, laissez reposer 30 minutes.

Pendant ce temps, faites chauffer un petit peu d'huile et de beurre dans une poêle et faites revenir les champignons jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits et fondants. Séparement, faites cuire les lardons dans une poêle anti-adhésive sans ajout de matière grasse. Dans un saladier, mélangez le lait ribot, le boursin, les œufs, le thym. Mélangez bien et assaisonnez.

Étalez la pâte et foncez un moule à tarte huilé. Piquez le fond à la fourchette. Répartissez les champignons, les olives et les lardons, puis versez la préparation au lait ribot. Enfournez environ 40 minutes à 180 °C.