

Quiche périgourdine

Pour 6 personnes :

200 g de farine

50 cl de lait

3 œufs

364 g de gésiers de canard confits émincés

500 g de pommes de terre précuites

240 g de fromage (vache ou brebis)

Ail, sel et poivre



- Préchauffer le four à 180°C.
- Faire revenir les gésiers et les pommes de terre coupées en lamelles.
- Ajouter, en fin de cuisson, l'ail pressé, le sel et le poivre.
- Dans un saladier, battre les œufs avec le lait, puis ajouter la farine. Mélanger.
- Ajouter un peu de sel et poivre.
- Couper le fromage en cube et le mettre dans la pâte.
- Beurrer et fariner (ou pas, si en silicone) le moule à manquer. Verser la préparation du saladier et celle de la poêle. Bien répartir les ingrédients et enfourner pour 40 minutes à four chaud.

Cette quiche peut se manger chaude ou froide, coupée en cubes pour un pique-nique ou un apéro dînatoire !

