

## Quiche à la choucroute



**Pour 6 personnes**

**Préparation : 40 minutes + 1 heure de repos**

**Cuisson : 50 minutes**

**Pâte brisée pour un moule à tarte de 27 cm**

- 250 g de farine
- 125 g de beurre mou
- 3 g de sel
- 7 cl d'eau

**Appareil à quiche**

- 200 g de lardons fumés
- 250 g de choucroute cuite
- 1/2 oignon (ou un petit)
- 3 oeufs
- 20 cl de crème fraîche
- 10 cl de lait
- Sel
- Poivre

Préparez la pâte brisée : Mélangez tous les ingrédients et formez une boule. Filmez et laissez reposer minimum 1 heure au frais.

Pendant ce temps, préparez la garniture. Émincez l'oignon. Dans une poêle chaude (sans matière grasse), faites revenir les lardons avec les oignons pendant 5 minutes, puis ajoutez la choucroute et laissez cuire encore 5 minutes. Réservez.

A la fin du temps de repos de la pâte, étalez celle-ci au rouleau et piquez la surface à la fourchette, enroulez-la autour du rouleau et garnissez le moule préalablement beurré. Entreposez le moule au frais.

Préchauffez le four à 180° C (160° C pour moi).

Dans un saladier, mélangez les oeufs, la crème et le lait. Salez peu et poivrez. Sortir votre moule du frigo et répartissez la garniture de choucroute sur la pâte, puis recouvrez du mélange oeufs/crème/lait.

Faites cuire 40 minutes.