

Quiche à l'oignon et cancoillotte



Pour 4 personnes :

1 pâte brisée (maison ou du commerce)

4 beaux oignons

3 œufs + 100 g de cancoillotte à l'ail

20 cl de lait + 1 CS bombée de maïzena

Sel, poivre, muscade râpé

- Préchauffer le four à 180°C.
- Foncer un moule à tarte, avec la pâte brisée, en piquer le fond à la fourchette. Poser un papier cuisson par dessus et le recouvrir de bille en céramique (ou des légumes secs). Cuire à blanc pendant 10 minutes environ.
- Pendant ce temps, éplucher les oignons, les ciseler finement et les faire revenir dans une poêle anti adhésive, avec un peu de matière grasse, jusqu'à ce qu'ils soient tendres et translucides.
- Dans un saladier, délayer la maïzena dans le lait et ajouter les œufs et la cancoillotte. Battre le tout jusqu'à obtenir une crème lisse. Assaisonner au goût.
- Déposer les oignons précuits dans le fond de tarte et verser la crème à la cancoillotte par dessus.
- Enfourner pour 40 minutes, toujours à 180°C. Surveiller vers la fin, pour que le dessus de la quiche ne soit pas trop doré.

Bonne
Sandra