

Quiche aux endives et au jambon



Préparation 20 mn

Cuisson 45 mn

Les ingrédients pour un moule de 28 cm de diamètre :

1 pâte feuilletée pur beurre ou 1 pâte brisée

10 endives (1,4 kg)

4 tranches de jambon blanc

2 oeufs

70 g de beurre

20 cl de crème fraîche

100 g de gruyère râpé

Sel, poivre et muscade

Retirer les premières feuilles des endives et les couper en 2 dans la longueur.

Retirer la partie amère au centre et les émincer en fines lamelles.

Dans une poêle faire fondre 50 g de beurre, y mettre les endives, saler et poivrer, ajouter un peu de muscade râpée. Cuire 10 mn environ en mélangeant régulièrement. Les endives doivent devenir transparentes et le liquide de cuisson s'évaporer. Mettre les endives cuites dans un saladier. Battre les oeufs avec la crème et assaisonner.

Foncer le moule à tarte avec la pâte étalée au rouleau et disposer sur le fond la moitié des endives et la moitié de l'appareil à quiche. Recouvrir de 2 tranches de jambon, mettre l'autre moitié d'endives puis ce qui reste d'appareil à quiche.

Terminer par les 2 tranches de jambon restantes et recouvrir de gruyère râpé.

Faire cuire 35 à 40 mn à four préchauffé à 200° (à adapter suivant le four). Servir bien chaud.

Dans la recette normalement on utilise une pâte brisée, pour ma part je préfère la feuilletée pour les quiches mais c'est à vous de voir. Vous pouvez aussi très bien prendre du jambon blanc fumé.

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>