

Quiche aux champignons, carottes, jambon et Boursin



Pour 4 à 6 personnes :

1 pâte Brisée

100 g de dés de jambon

2 à 3 carottes

6 à 8 champignons de Paris

3 œufs

20 cl de crème liquide

Beurre

1 pot de Boursin (*ou autre fromage frais aux fines herbes*)

- Étaler la pâte Brisée dans un moule à tarte, poser un papier cuisson dans le fond et le recouvrir de haricots secs ou de billes en céramique. Faire cuire, à blanc, pendant 10 minutes environ, à 180°C.
- Peler les carottes et les champignons (*en ôtant les pieds terreux*) et couper le tout en brunoise.
- Dans une poêle, déposer une noix de beurre et faire revenir les légumes, quelques minutes, jusqu'à ce que les champignons aient rendu leur eau.
- Dans un saladier, mélanger crème, fromage frais et œufs, jusqu'à obtenir un mélange homogène. Inutile de saler et poivrer, le fromage et le jambon sont largement suffisants.
- Une fois la cuisson à blanc achevée, déposer la garniture de légumes et de jambon sur le fond de tarte débarrassé et verser le mélange crème/œufs/fromage frais par dessus.
- Remettre au four, toujours à 180°C, pendant 35 minutes.
- Servir chaud ou tiède, avec un peu de verdure.

SANDS