

Quiche au Herve et aux chicons



20 min



25 min



3>6 personnes

Ingédients

- 200 g de fromage de Herve A.O.P. piquant
- 500 à 600 g de chicons
- 1 pâte brisée
- 3 œufs
- 25 cl de crème fraîche allégée
- 1 c à soupe d'huile d'olive
- 1 trait de jus de citron
- 1 c à soupe de persil haché
- Sel et poivre

Préparation

- Emincez les chicons, versez-les dans une grande poêle contenant l'huile et arrosez-les d'un trait de jus de citron. Couvrez et laissez suer 10 min à feu doux. Retirez le couvercle et faites revenir 5 min à bon feu, jusqu'à évaporation de toute l'eau rendue.
- Pendant ce temps, préchauffez le four sur th. 6 -180 °C. Garnissez un grand moule à tarte avec la pâte brisée. Selon vos goûts, vous pouvez la précuire 10 min à blanc (recouverte d'un papier cuisson + billes de cuisson ou haricots secs), mais ce n'est pas indispensable.
- Taillez le Herve en petites tranches.
- Mélangez les œufs et la crème, puis ajoutez-les aux chicons, hors du feu ; rectifiez l'assaisonnement. Versez le tout dans le fond de tarte. Disposez les tranchettes de Herve par-dessus et faites cuire 25 min au four.
- Laissez reposer 5 min, saupoudrez de persil haché et servez chaud, en entrée ou comme plat, accompagné d'une salade.

Astuce

Vous pouvez ajouter 100 g de dés de jambon d'Ardenne ou de lardons rissolés dans la préparation, mais elle est déjà très savoureuse telle quelle !



Visionnez
nos vidéos

