



LA RECETTE DE LA

QUICHE AUX CEPES ET AUX LARDONS

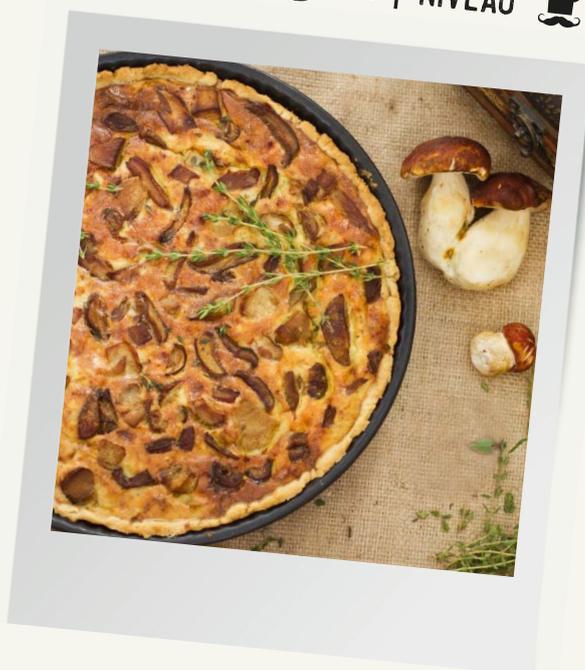


PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 180°.
- Nettoyer et couper les cèpes en fines tranches. Faire chauffer du beurre dans une poêle et y faire revenir les cèpes jusqu'à ce qu'ils rendent leur eau. Retirer ensuite la poêle du feu et laisser tiédir de côté.
- Dans une autre poêle, faire revenir les lardons fumés et l'échalote préalablement émincée jusqu'à coloration.
- Fouetter les œufs dans un bol avec la crème, le sel et le poivre.
- Dérouler la pâte feuilletée dans un moule à tarte recouvert de papier cuisson. Piquer le fond avec une fourchette.
- Répartir le mélange cèpes/lardons/échalotes sur le fond de pâte feuilletée dans le moule.
- Recouvrir avec le mélange œuf et crème. .
- Parsemer enfin de gruyère ou comté râpé.
- Enfourner et faire cuire la quiche aux cèpes pendant 30 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée.
- A déguster chaude avec une salade à l'huile de noix par exemple. Bon appétit !



|
 1H | NIVEAU



La liste de courses

INGRÉDIENTS

.....
 1 rouleau de pâte feuilletée
 400 g de cèpes
 2 œufs
 200g de lardons fumés
 1 échalote
 1 brique de crème fraîche liquide
 100 g de gruyère ou de comté râpé
 25g de beurre
 Sel, poivre

Les Janelles

www.les-janelles.com



contact@les-janelles.com · 1 Route des Corbières - 11 800 Monze - France

