



Les plats principaux

Quiche aux pommes de terre et au potiron

Pour 3 personnes.

Ingrédients

1 paquet de pâte feuilletée prête à l'emploi
750 grammes de pommes de terre (coupées en morceaux)
900 grammes de potiron (coupées en morceaux)
2 poivrons rouges (coupées en morceaux)
1 jeune oignon (botte, coupés grossièrement)
40 grammes de dés de lardon
1 piment rouge (finement haché)
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
30 grammes de Gouda (vieux, râpé)
4 œufs
2 décilitres de lait
beurre
poivre
sel

Méthode de préparation

Faites cuire les pommes de terre dans de l'eau salée, puis égouttez-les. Pendant ce temps, déposez la pâte feuilletée dans un moule beurré et enfournez pendant 10 minutes.

Faites revenir les lardons dans l'huile d'olive. Ajoutez les dés de potiron et le poivron et poursuivez la cuisson pendant 5 minutes. Salez et assaisonnez avec le piment et les oignons verts. Laissez mijoter encore quelques instants, puis mélangez avec les pommes de terre.

Disposez le tout dans un moule à tarte. Mélangez les œufs avec le lait et le fromage. Salez, poivrez et versez le mélange sur les légumes. Enfournez la quiche à 200 °C pendant 45 minutes.

