



Les plats principaux

Quiche au fromage de chèvre et champignons des bois

Pour 4 personnes.

Ingrédients

600 grammes champignons des bois (de mix)
2 cuillères à soupe de feuilles de thym (frais)
3 cuillères à soupe de persil (haché fin)
50 grammes de noix (hachées gros)
200 grammes de fromage de chèvre
2 cuillères à soupe de chapelure
2 paquets pâtes brisées
1 citron (le zeste râpé)
120 millilitres de crème
1 tige de poireau
1 œuf
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
beurre
poivre
sel

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 200°C. Abaissez la pâte. Graissez une grande forme à tarte avec du beurre et déposez-y la pâte brisée. Saupoudrez avec la chapelure.

Coupez petits les plus gros champignons et rôtissez-les bien dorés dans du beurre. Mélangez 2/3 du fromage de chèvre avec la crème, l'œuf et le thym. Salez et poivrez. Versez sur le fond de tarte.

Coupez le poireau en petits anneaux que vous répartissez sur la tarte en même temps que les noix et les champignons rôtis. Émiettez dessus le reste de fromage de chèvre et enfournez 25 minutes. Décorez la quiche avec le zeste râpé du citron et le persil.

Ustensiles de cuisine

Four
Forme à tarte

