



Les plats principaux

Quiche aux champignons et fromage vieux

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 paquet de pâte feuilletée prête à l'emploi
400 grammes de champignons de châtaigne (coupés en quatre)
2 cuillères à soupe de persil plat (haché)
70 grammes de fromage vieux (râpé)
1 gousse d'ail (écrasée)
2 décilitres de crème light
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 jaune d'œuf
4 œufs
poivre
sel

Méthode de préparation

Chauffez le four à 180°C. Rôtissez les champignons dans l'huile. Ajoutez l'ail et le persil et faites cuire encore 2 minutes.

Mélangez les œufs et le jaune d'œuf avec la crème et le fromage puis salez et poivrez.

Placez la pâte dans une grande forme à tarte. Répandez dessus les champignons puis le mélange d'œufs par-dessus. Enfournez 30 minutes.

Ustensiles de cuisine

Four
Forme à quiche

