



Les plats principaux

Quiche aux salsifis et aux noix de pécan

Pour 4 personnes.

Ingrédients

400 grammes de salsifis
2 échalotes (hachées finement)
3 cuillères à soupe de persil (haché finement)
4 œufs
150 millilitres de lait entier
30 grammes de fromage persillé
100 grammes du jambon serrano (en lamelles)
40 grammes de noix de pécan
3 cuillères à soupe de chapelure
1/2 cuillère à café noix de muscade
1 paquet de pâte feuilletée prête à l'emploi
beurre
poivre
sel

Méthode de préparation

Epluchez les salsifis avec un économe sous l'eau courante. Coupez-les en morceaux de 2 cm. Cuisez les salsifis avec les échalotes dans du beurre chaud. Salez et poivrez, réglez le feu sur doux et faites encore étuver 10 minutes. Incorporez-y la ½ du persil et éteignez le feu.

Préchauffez le four à 200°C. Placez la pâte feuilletée déroulée avec le papier de cuisson dans une forme à tarte et faites quelques trous dans la pâte avec une fourchette. Répandez la chapelure par-dessus.

Répartissez les salsifis et le jambon Serrano sur la pâte. Battez les œufs avec le lait et assaisonnez avec noix de muscade, poivre et sel. Versez le mélange sur les salsifis et le jambon. Répandez dessus les noix de pécan puis émiettez le fromage. Enfournez 30 minutes. Décorez avec le reste du persil.

Ustensiles de cuisine

Four
Forme à quiche

