



Les plats principaux

Quiche à la betterave rouge, navets et fromage de chèvre

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 paquets de pâte feuilletée prête à l'emploi
2 betteraves rouges (grosses)
4 navets
250 grammes de champignons de Paris
poignée feuilles de basilic
1 gousse d'ail (pressée)
1 cuillère à soupe romarin (séché)
150 grammes de fromage de chèvre
4 œufs
150 millilitres de lait entier
beurre
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Épluchez les navets et les betteraves et coupezles en fines tranches. Cuisez-les à point dans de l'eau légèrement salée. Faites égoutter.

Préchauffez le four à 200°C. Coupez les champignons en tranches. Faites fondre une noix de beurre dans une poêle et cuisez les champignons avec l'ail jusqu'à ce que toute l'humidité soit évaporée. Salez et poivrez.

Battez les œufs avec le lait. Salez et poivrez. Couvrez deux formes à quiche avec du papier sulfurisé puis avec la pâte feuilletée. Avec une fourchette faites des trous dans la pâte. Répartissez les champignons sur le fond, disposez ensuite les tranches de légumes et assaisonnez avec poivre, sel et romarin. Versez le mélange d'œufs sur le tout et enfournez 30 minutes.

Cinq minutes avant la fin du temps de cuisson émiettez le fromage de chèvre par-dessus. Avant de servir décorez la tarte avec le basilic.

Ustensiles de cuisine

Four
Forme à quiche

