

QUICHE AUX CHAMPIGNONS

Août 2004 (Actualisé en avril 2017)

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 1 rouleau de pâte brisée pur beurre
- ★ 400 g de champignons de Paris frais
- ★ 40 g de beurre
- ★ 4 œufs
- ★ 20 cl de crème fraîche liquide
- ★ 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin
- ★ 2 pincées de noix de muscade moulue
- ★ 1 quart de cuillère à café d'origan
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Moule à tarte, Poêle, Jatte, Fouet

Préparation : 20 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 45 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 4,65 € (soit 0,78 € par personne)



Recette :

Préchauffer le four sur thermostat 7 (210°C) durant 10 minutes. Sortir la pâte du réfrigérateur 5 minutes avant son utilisation. Etaler la pâte dans le moule et rabattre éventuellement les bords. Piquer le fond avec une fourchette. Laver et éplucher les champignons, les émincer et les faire tremper sommairement dans l'eau vinaigrée. Les égoutter et les faire suer à feu mi-vif dans une poêle avec le beurre, saler, poivrer et laisser évaporer l'eau rendue par les champignons; arrêter la cuisson avant dessèchement, réserver.

Dans une jatte, battre les œufs en omelette, incorporer la crème fraîche, saler, poivrer et ajouter la noix de muscade râpée et l'origan. Bien homogénéiser. Garnir le fond de tarte avec les champignons, recouvrir avec la préparation aux œufs et mettre à four chaud pour 25 minutes. Laisser reposer la quiche 5 minutes dans le four avant de servir.

Boisson :

Un Fronton rosé servi à 8-10°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.