

QUICHE AUX OIGNONS

Avril 2007 (Actualisé en avril 2017)

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 1 rouleau de pâte brisée pur beurre
- ★ 800 g d'oignons paille
- ★ 3 œufs
- ★ 20 cl de crème fraîche épaisse
- ★ 125 g de lardons nature
- ★ 10 cl de lait demi-écrémé
- ★ 2 cuillères à soupe de Maïzena
- ★ 3 cuillères à soupe d'huile d'arachide
- ★ 1 cuillère à soupe d'origan
- ★ 1 cuillère à café de sucre en poudre
- ★ 1 pincée de noix de muscade en poudre
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Moule à tarte, Poêle, Jatte, Fouet

Préparation : 15 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 50 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 4,10 € (soit 0,68 € par personne)



Recette :

Peler les oignons, les couper en rondelles et les faire suer à feu doux dans une grande poêle avec l'huile durant 15 minutes en tournant continuellement. Saupoudrer de sucre à mi-cuisson. Les égoutter et les laisser tiédir. Jeter l'huile de la poêle, mettre les lardons, les faire suer 2 minutes à feu doux, les égoutter sur du papier absorbant. Préchauffer le four à 200°C (Thermostat 6/7) durant 10 minutes. Sortir la pâte du réfrigérateur 5 minutes avant son utilisation. Dans une jatte, mélanger le lait, la crème, les œufs et la Maïzena, ajouter la muscade, l'origan, saler, poivrer et bien homogénéiser au fouet.

Étaler la pâte dans le moule, piquer le fond avec une fourchette, recouvrir avec les oignons et les lardons; verser l'appareil à la crème délicatement et enfourner pour 30 minutes. Servir bien chaud.

Boisson :

Un Saint Amour servi à 15°C. (*)

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