

Quiche butternut – poireau, PDT



La préparation



Le plat avant nappage



Le service

Ingrédients – Convives : 4 – Préparation : 2*20 min – Cuisson : 35 min



1 pâte brisée



½ butternut



2 poireaux



2 PDT cuites



3 ails



3 oeufs



25 cl de crème



Abondance râpée

Préparation

1. Débiter le butternut en gros dés (4 tranches de 2 cm, coupées ensuite en dés)
2. Les faire précuire dans de l'eau bouillante, avec un cube de volaille pour 20 min. Egoutter.
3. Débiter les 2 poireaux en rondelles, rincer, égoutter. Réserver.
4. Faire bouillir 3 PDT 20 min, réserver l'eau puis les débiter en gros dés. Réserver.
5. Mettre les poireaux dans l'eau des PDT, faire bouillir 10 min, égoutter. Réserver.
6. Eplucher et débiter les 3 ails. Réserver.
7. Battre les œufs avec la crème. Option : Rajouter de la noix muscade râpée. Réserver.
8. Dérouler la pâte brisée dans le moule. La piquer et la sécher 10 min au four à 100°C.
9. Etaler butternut puis PDT et poireaux. Saupoudrer l'ail.
10. Râper le fromage abondance sur le tout.
11. Enfourner à four TH 6-7, 200°C pendant 35 min.

* * * 27 novembre 2022 * * *