

Quiche au potimarron



Le plat



La part

Ingrédients – Convives : 4 – Préparation : 20 min – Cuisson : 25 min



1 potimarron



1 aubergine



100g lardons



1 oignon



1 càs de farine



2 càs de crème



Huile d'olive



Poivre et sel

Préparation

1. Plonger le potimarron dans une cocotte avec moitié d'eau, pendant 15 min (avec soupape)
2. Eplucher puis enlever les pépins. Le débiter en gros dés. Réserver.
3. Débiter l'aubergine en gros dés ainsi que l'oignon. Réserver.
4. Faire dorer les lardons dans une poêle sans huile pour 10 min. Réserver.
5. Mettre l'oignon 5 min puis l'aubergine à revenir pour 15 min. Réserver le tout.
6. Battre les œufs et la farine, puis rajouter la crème. Saler et poivrer suivant goût. Réserver.
7. Option : Rajouter 1 càc de Raz El Hanout. Remuer.
8. Etaler la pâte, la piquer et la sécher à four TH 6 – 180°C pour 10 min.
9. Verser les légumes puis recouvrir du mélange d'œufs battus. Rajouter les lardons.
10. Râper du gruyère par-dessus le tout.
11. Faire cuire 15 à 20 min à four chaud TH 7 – 210°C. Au besoin, forcer la dorure avec le grill.

*** 26 Oct. 2022 ***