

Ingrédients

1 rouleau de pâte brisée
1 pomme de terre moyenne
250g de Pied-de-Vent
200ml de lait
100ml de crème liquide
2 œufs
50g de jambon
Sel, poivre
Beurre pour le moule

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson: 35 à 40 minutes

Nombre de portion : 6

Préparation

Épluchez la pomme de terre et râpez-la. Rincez à l'eau froide. Égouttez et séchez avec du papier absorbant.

Retirez la croûte du Pied-de-Vent, détaillez-le en lamelles. Mélangez dans un saladier : lait, crème, œufs et pommes de terre râpées. Salez (pas trop à cause du lardon)

Préchauffez le four à 210° C (410° F). Placez la pâte dans un plat à tarte beurré. Piquez le fond avec une fourchette.

Disposez les lardons et les lames de Pied-de-Vent, puis recouvrez avec la préparation.

Faites cuire au four pendant 35 à 40 minutes.
Mettre une feuille de papier aluminium à mi-cuisson si la quiche dore trop vite.

Servez tiède.

Idées d'accompagnements : Une bonne salade croquante, avec une vinaigrette haute en goût. (Huile de noix, vinaigre de Xérès, vinaigre balsamique (2/3-1/3) et poivre).

Petits secrets : Attention, les lardons ont tendance à remonter à la surface, enfoncez-les un peu dans la pâte, sans la trouer bien sûr. Le fond de tarte doit être rempli au 2/3 pour éviter les débordements pendant la cuisson.

Source : <http://www.fromagesileauxgrues.com/recette/>



Quiche au
Pied-de-Vent

VALMONT

Depuis 1958