

Quiche au chou rave, côtes de blettes et champignons

Ingrédients

- 1 pâte brisée à l'œuf
- 120 g de dés de jambon
- Les côtes d'une botte de blettes
- 4 à 6 champignons
- 1 chou rave
- 1 petit poireau
- 100 g de fromage râpé
- 200 ml de crème liquide
- 4 œufs + 1 jaune
- Muscade moulue
- Sel et poivre



Préparation :

Préchauffez le four à 220°C. Épluchez le chou rave et coupez-le en dés de la même taille que ceux de jambon. Coupez les côtes de blettes en lanières. Coupez les champignons en tranches. Étalez la pâte et réservez au frais. Étalez la pâte dans 12 moules pour grandes tartelettes. Pendant ce temps, faites doucement revenir les dés de jambon avec ceux de chou rave de même que les côtes de blettes et réservez.

Dans un bol, battez les 4 œufs avec le jaune en mousse, ajoutez la crème et homogénéisez le tout. Ajoutez la muscade, salez et poivrez.

Une fois les légumes refroidis, répartissez le mélange de jambon aux légumes et les champignons sur la pâte. Répartissez le fromage râpé puis versez les œufs à la crème. Assaisonnez.

Déposez la tarte dans le four préchauffé à 220°C. Diminuez la température à 200-210°C et cuire 10 minutes. Réduisez de nouveau la température mais cette fois-ci à 180-190°C et faites cuire encore 15 à 20 minutes dans le milieu du four.