



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Quiche à la purée de carottes .



© Manou / cuisine-plaisirs

Ingrédients :

- ½ Lanquetot
- 1 bouquet garni
- 1 pâte brisée
- 2 tranches de jambon
- 25 cl crème fraîche entière
- 5 pommes de terres
- 6 carottes
- 90 g gruyère râpé
- Curry, muscade

- Éplucher et couper en rondelles les carottes et pommes de terre
- Les cuire à l'eau bouillante avec le bouquet garni
- Étaler, piquer et cuire à blanc la pâte brisée pendant 15 minutes à 180°C th. 6
- Couper en dés le fromage et l'incorporer à la crème fraîche dans une casserole
- Laisser cuire et fondre à feu doux, puis rajouter au dernier moment le gruyère râpé
- Découper des dés de tranches de jambon et incorporer à la préparation
- Retirer l'eau de cuisson puis mixer juste les légumes
- Parsemer du gruyère râpé puis de la purée de carottes sur la pâte brisée refroidie
- Rajouter du curry et de la muscade, et du bouquet garni en poudre
- Étaler la couche de fromage et crème fraîche au dessus de la couche de purée
- Enfourner à four préchauffé à 180°C th.6 pendant 40 minutes

Astuces :

- Rajouter un oignon et faire revenir les légumes à la poêle plutôt que cuit à l'eau
- Utiliser un fromage style reblochon, utiliser des œufs pour gonfler la pâte
- Pour épaissir cette quiche utiliser de la Maïzena, un œuf ou de la crème fraîche



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs