

. Quiche courgettes et diots de Savoie .



Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 pâte brisée
 - 2 belles courgettes fines
 - 20 cl de lait
 - 25 cl de vin blanc
 - 3 gros œufs
 - 360 g de diots de Savoie
 - 60 g de gruyère râpé
 - Curry, romarin
 - Sel, poivre
-
- Laver et peler partiellement les courgettes, les couper en fines rondelles
 - Porter une casserole d'eau à ébullition et y plonger les courgettes et les saucisses, ajouter 25 cl de vin blanc
 - Laisser cuire pendant 20 minutes. Égoutter, puis couper les saucisses en fines rondelles
 - Dans un saladier battre les œufs en omelette, ajouter le lait, le gruyère et l'assaisonnement, mélanger
 - Étape facultative : Délayer cette préparation avec les 5 cl de vin blanc restant, bien mélanger
 - Dérouler un rouleau de pâte brisée, piquer la pâte avec une fourchette puis disposer dans un moule
 - Verser 2/3 de la préparation d'œuf sur la pâte, puis disposer les courgettes et saucisses
 - Napper du restant de la préparation à base d'œuf. Enfourner à four chaud à 180°C th. 6 pendant 45 minutes

Astuces :

- Le vin blanc est facultatif mais renforce le goût de la saucisse et donne une saveur aux courgettes
- Les diots de Savoie sont de petites saucisses au porc et épices diverses
- Ces saucisses peuvent se trouver en charcuterie et en grande surface
- Ces saucisses peuvent se cuire, à l'eau, à la poêle ou au four, on peut ajouter un peu de vin blanc à la cuisson
- Remplacer le gruyère râpé par du Comté affiné, en fines lamelles (ou râpé)

