

Une quiche très onctueuse, au goût subtil et délicat.

Quiche aux pleurotes



Pour 4 personnes ✦ Préparation : 20 min ✦ Cuisson : 40 min

- 250 g de pâte brisée • 750 g de petits pleurotes • 2 échalotes • 2 cuil. à soupe de ciboulette ciselée • 2 cuil. à soupe de persil haché
- 2 œufs + 2 jaunes
- 30 cl de crème liquide • 1/2 cuil. à soupe d'huile de noisettes ou de noix • 1/2 cuil. à soupe de farine
- 40 g de beurre
- sel, poivre.

■ Préchauffez le four th. 6 (180 °C). Abaissez la pâte au rouleau. Déposez-la dans un moule à tarte beurré et fariné en la pressant pour la faire adhérer. Coupez l'excédent de pâte sur le bord supérieur et réservez 20 min au frais.

■ Faites revenir 3 min les échalotes pelées et hachées dans 30 g de beurre bien chaud. Ajoutez

les pleurotes nettoyés. Faites-les sauter jusqu'à ce que l'eau rendue se soit évaporée. Salez, poivrez. Aspergez-les de l'huile choisie et laissez refroidir.

■ Battez vivement les œufs entiers avec les jaunes, la crème liquide, du sel et du poivre, puis ajoutez les fines herbes.

■ Répartissez les pleurotes sur le fond de tarte, nappez-les de la crème aux œufs et enfournez pour 30 à 35 min. Servez aussitôt.

CONSEIL

Placez la quiche le plus près possible de la sole du four, pendant 10 min, pour saisir le fond. Remontez-la ensuite au milieu du four pour achever la cuisson et bien dorer le dessus. A défaut de pleurotes, vous pouvez utiliser des champignons de Paris.

Vin conseillé

Un rosé léger, côtes-de-provence servi à 9-10 °C.

