



PLAT PRINCIPAL

QUICHE AUX POMMES DE TERRE ET AUX BLETTES



★★★★☆ (105)

1H
POUR 4 À 6 PERSONNES

INGRÉDIENTS

Ustensiles de cuisine:
Moule à tarte 24 cm Ø

- 300 g** de côtes de bette
- 1** oignon, finement émincé
- 1** gousse d'ail, finement émincée
- 500 g** de pommes de terre à chair ferme, précuites
- 6 tranches** de lard à rôtir
sel & poivre
- 250 g** de pâte
- 2 cs** de chapelure

Liant

- 1.5 dl** de lait
- 180 g** de demi-crème acidulée
- 4** œufs
- 100 g** de gruyère ou de fromage d'alpage
sel & poivre
noix de muscade,
fraîchement râpée

PRÉPARATION

1



Bien laver les blettes, laisser égoutter et couper finement. Peler l'oignon et l'ail et les émincer en petits dés. Couper les pommes de terre en tranches d'env. 4 mm d'épaisseur et les mettre dans un récipient.

2



Couper le lard en fines lamelles. Faire revenir sans graisse dans une grande poêle, avec l'oignon et l'ail. Après quelques minutes, ajouter les blettes et faire revenir 3 à 4 minutes. Mélanger les légumes avec les tranches de pommes de terre, saler et poivrer, puis laisser refroidir.

3



Préchauffer le four à chaleur tournante à 200 °C. Recouvrir une moule à tarte (24 cm Ø) de papier sulfurisé et abaisser la pâte. Appuyer légèrement sur le bord. Piquer plusieurs fois le fond de tarte avec une fourchette et saupoudrer de chapelure.

4



Mélanger le lait avec la demi-crème, les œufs et le fromage. Assaisonner avec le sel, le poivre et la noix de muscade. Répartir les pommes de terre et les légumes sur le fond de tarte et recouvrir du liant. Faire cuire env. 45 minutes. Sortir la quiche du four et laisser refroidir un peu.

ASTUCE

- La quiche peut être servie chaude ou froide.
- Elle s'accompagne très bien d'une salade verte.