

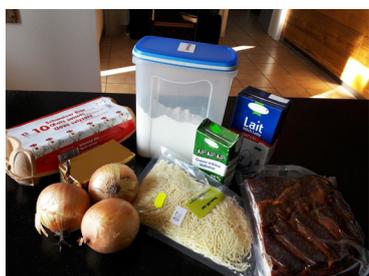


**Prendre le large en
cuisinant**

Prendre le large en cuisinant

Quiche aux oignons

Recette pour 4 personnes



Ingrédients

PÂTE BRISÉE

160 g de farine blanche

4 g de sel

80 g de beurre

40 ml d'eau

GARNITURE

300 g d'oignons émincés

40 g de lardon

MASSE ROYALE

160 g d'œuf entier

60 ml de crème à 35%

140 ml de lait

20 g de farine blanche

2 g de sel

40 g de Gruyère râpé

20 g de beurre

Mise en place

1. Faire la pâte brisée en mélangeant la farine et le beurre froid coupé en dés.
2. Ajouter l'eau et le sel, bien mélanger et faire une boule.

Préparation

1. Faire revenir les oignons dans du beurre, ajouter les lardons.
2. Battre les œufs, ajouter la crème, le lait, la farine et le sel.
3. Etaler la pâte au rouleau et abaisser celle-ci dans un moule à gâteau beurré.
4. Disposer les oignons et les lardons sur le fond de la pâte.
5. Verser le mélange œufs/ crème et lait dessus.
6. Parsemer de gruyère râpé.

Cuisson

1. Préchauffer votre four à 180°
2. Mettre au four 50 min à 180°
3. Servir chaud avec une salade éventuellement!

Bon appétit !

Karine Baudinet