

QUICHE AUX CÈPES

Pour : 4 personnes

Temps de préparation: 45 min

Temps de cuisson: 35 min



Ingrédients :

pâte brisée

une noix de beurre

4 gros cèpes frais

(4-5) champignons de Paris

sel, poivre, muscade

1/2 gousse d'ail

1 dl de crème fraîche

deux tranches de jambon

2 oeufs

une poignée de gruyère râpé

Préparation

Faire la pâte brisée en rajoutant l'eau à la fin.

La laisser reposer (de préférence 1 heure, sinon la placer 5 mn environ au congélateur).

L'étaler dans un moule à tarte beurré.

Faire sauter et réduire les cèpes et les champignons avec l'ail. Quand ils ont commencé à rendre leur eau, ne pas jeter le jus de cuisson, mais rajouter au contraire la crème fraîche.

Saler, muscader et poivrer, faire mijoter quelques minutes puis réserver à la fenêtre pour laisser refroidir ce goûteux mélange.

Pendant ce temps, enfourner 10 min à four chaud (250°C) la pâte seule.

Couper le jambon en petits carrés. Quand le mélange crème-champignons est froid, y ajouter les deux oeufs préalablement fouettés, bien mélanger le tout et le verser avec les morceaux de jambon dans le fond de tarte.

Saupoudrer de gruyère râpé, puis faire cuire environ 20 mn à mi-hauteur jusqu'à ce que ce soit bien gratiné.