Quiche de légumes rustique au jambon de campagne fumé et thym



Cette quiche rustique est exactement ce qu'il faut pour les fraîches journées d'automne. Agrémentée de jambon de campagne fumé, elle plaira certainement aussi aux amateurs de viande.

Aujourd'hui, personne n'a besoin d'être prié pour passer à table – le parfum irrésistible de cette quiche se répand rapidement dans toute la maison et attire tous les affamés dans la cuisine. Ceci est aussi en bonne partie dû à la généreuse portion de thym qui se cache entre les légumes et le jambon de campagne. Des courgettes aux carottes, en passant par les poivrons, les petits pois et le poireau, on peut mettre dans cette quiche tous les légumes qu'on désire ou qui se trouvent dans le frigo. En plus, elle nourrit toute la famille et est tout aussi bonne froide le jour suivant.

- 275 g de farine
- 1 cc de sel bondée
- 100 g de beurre, pas trop froid
- 1 dl d'eau

- 600 g de légumes variés (par ex. oignons, ail, poireau, courgettes, petits pois, carottes, etc.)
- 80 à 100 g de jambon de campagne fumé, coupé en petits morceaux
- Huile d'olive
- Sel et poivre

- 3 œufs
- 100 g de crème fraîche
- 100 ml de demi-crème
- 2 à 3 cs de thym frais, finement haché
- Noix de muscade en poudre
- Sel et poivre

1. Mettez la farine et le sel dans une jatte, puis ajoutez les morceaux de beurre en travaillant la pâte du bout des doigts.
2. Pétrissez brièvement, jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène et uniforme.
3. Laissez reposer la pâte au réfrigérateur pendant 30 à 60 minutes et attaquez-vous à la farce.
4. Coupez les légumes et le jambon en petits morceaux et préparez les petits pois.
5. Faites revenir les oignons et l'ail dans un peu d'huile d'olive, ajoutez les morceaux de légumes et de jambon, assaisonnez et laissez mijoter quelques minutes.

6. Pendant ce temps, mélangez tous les ingrédients de la liaison et assaisonnez-la.
7. Préchauffez le four à 190 °C chaleur tournante.
8. Abaissez la pâte et posez-la dans un moule graissé et fariné.
9. Répartissez le mélange de légumes et de jambon sur la pâte et, pour finir, ajoutez la liaison.
10. Cuisez la quiche pendant environ 35 à 40 minutes.

Raimbault-Pineau Cuvée Prestige Sancerre AOC

Robe jaune pâle. Nez d'asperge, de groseilles à maquereau et de basilic. Bouche pleine, à la fois minérale et séveuse.

Voir dans le weinshop >