

Quiche aux poireaux et champignons



Un vrai régal tout droit sorti du four: cette quiche aux poireaux et aux champignons est délicieuse au brunch, au dîner et au souper.

Faire soi-même une quiche et la pâte, ça prend un peu de temps. En contrepartie, une fois qu'elle est au four, vous avez tout le loisir de nettoyer la cuisine ou de vous consacrer à la salade.

Pour éviter que la pâte ne s'imbibe de la farce humide à base d'œufs et de crème, nous la faisons cuire à blanc au préalable. Pour ce faire, on recouvre la pâte de papier sulfurisé et on y ajoute un peu de poids. Si vous ne voulez pas acheter de noyaux de cuisson, vous pouvez utiliser des légumes secs comme les lentilles ou les pois chiches.

Pâte à quiche

- 250 g de farine
- 1 cc de sel
- 100 g de beurre froid, en petits morceaux
- 80 à 100 ml d'eau froide

Farce aux poireaux et champignons

- 250 ml de demi-crème
- 1 ½ cs d'amidon de maïs
- 2 gros œufs battus
- ½ cc de noix de muscade
- ¼ cc de sel
- ¼ cc de poivre
- 70 g de fromage, finement râpé, par ex. Sennkäse suisse ou Appenzeller salé
- 150 g de poireaux, coupés en demi-anneaux
- 110 g de champignons, coupés en tranches
- 30 g de pignons grillés

Pâte à quiche

1. Mélangez la farine et le sel dans une jatte. Ajoutez les morceaux de beurre et écrasez-les avec les doigts jusqu'à l'obtention d'une masse friable uniforme.
2. Ajoutez l'eau et pétrissez rapidement le tout pour obtenir une pâte lisse. Emballez-la ensuite dans du film

alimentaire et laissez-la reposer au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.

3. Abaissez la pâte sur un plan de travail fariné, mettez-la dans un moule à tarte et ensuite au moins 20 minutes au congélateur.
4. Ensuite, faites cuire la pâte à blanc pendant 15 minutes à 180 degrés en mode chaleur inférieure et supérieure dans le four non préchauffé (*explication de la cuisson à blanc dans l'introduction*).

Farce aux poireaux et champignons

1. Réchauffez la demi-crème, versez-en 3 cuillères à soupe dans un petit bol et tamisez la fécule de maïs par-dessus. Bien mélanger, puis intégrer à la demi-crème.
2. Ajoutez les œufs battus et les épices à la demi-crème et mélangez bien le tout. Ajoutez aussi le fromage râpé au mélange.
3. Répartissez les poireaux, les champignons et les pignons sur la pâte précuite, versez délicatement le mélange d'œufs et de crème par-dessus en veillant qu'il se répande jusqu'au fond du moule.
4. Enfouez la quiche dans le four préchauffé à 180 degrés en mode chaleur inférieure et supérieure pendant 40 à 45 minutes environ (si elle devient trop foncée pendant la cuisson, couvrez-la d'une feuille d'aluminium).

Temps de préparation environ 1 heure 30 minutes (refroidissement exclu)