

Quiche aux Carottes, Girolles et Lardons

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- PÂTE BRISEE	230 g (prête)
- OEUF(S)	4
- CRÈME FRAICHE	160g + 3 c à soupe
- LAIT	160g
- GRUYERE RAPE	100 g
- LARDONS	200 g (fumés)
- CAROTTE(S)	3-4
- GIROLLE(S)	250g
- AIL EN POWDRE	
- CURRY	1/2 c à café
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Sortez la pâte brisée du frigo et étendez-la dans le plat CRISP sur le papier sulfurisé. Piquez-la avec une fourchette.
- Pelez les carottes et râpez-les pas trop finement.
- Nettoyez et coupez les champignons.
- Dans une autre poêle, faites rissoler les lardons. Réservez-les.
- Dans la même poêle, faites revenir les champignons dans un peu de beurre chaud. Assaisonnez de sel, poivre et un peu d'ail. Réservez.
- Déposez alors les carottes râpées toujours dans cette poêle chaude. Salez et poivrez. Ajoutez le curry et laissez cuire à couvert 2 minutes. Arrosez de 3 c à soupe de crème et poursuivez la cuisson douce 2 minutes.
- Dans un plat creux, fouettez les œufs avec le lait, la crème puis le fromage. Salez et poivrez.
- Etalez les lardons et les carottes sur la pâte puis répartissez les girolles cuites.
- Nappez le tout avec le mélange aux œufs.
- Faites cuire la quiche au micro-onde position CRISP pendant 18 minutes.

Remarque:

A partir de PL-521.

