

Quiche aux Carottes, Champignons et Parmesan

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- PÂTE BRISEE	230 g (prête)
- OEUF(S)	4
- CRÈME FRAÎCHE	120 ml
- LAIT	120 ml
- FROMAGE "RICOTTA"	120g
- GRUYÈRE RÂPÉ	40 g
- LARDONS	250 g (fumés)
- CHAMPIGNONS DE PARIS	200g
- AIL EN POWDRE	un peu
- CAROTTE(S)	6 -7
- SUCRE SEMOULE	1/2 c à soupe
- CURRY	1/2 c à café
- PARMESAN RÂPÉ	4-5 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Sortez la pâte brisée du frigo et étendez-la dans le plat CRISP.
- Nettoyez les carottes et râpez-les pas trop finement.
- Nettoyez et coupez les champignons en lamelles pas trop fines.
- Dans une autre poêle, faites rissoler les lardons. Réservez-les.
- Dans la même poêle, faites fondre un peu de beurre, puis ajoutez les champignons. Assaisonnez d'ail, sel et poivre.
- Intégrez-y les carottes râpées. Ajoutez le curry et laissez cuire à couvert en ajoutant un peu de sucre semoule. Salez et poivrez.
- Dans un plat creux, placez les œufs, le lait, la crème, la ricotta et le gruyère. Fouettez le tout. Salez et poivrez.
- Étalez les lardons sur la pâte ainsi que le mélange carottes/champignons.
- Nappez le tout avec le mélange aux œufs.
- Saupoudrez généreusement de parmesan râpé.
- Faites cuire la quiche au micro-onde position CRISP pendant 18-19 minutes.
- Sortez du four et coupez en portions.