

Quiche aux Chicons - Lardons - Reblochon

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- PÂTE BRISÉE	1x (DI-281 ou prête)
- CHICON(S)	750 g
- SUCRE SEMOULE	1/2 c à soupe
- LARDONS	200 g (fumés)
- OEUFS)	4
- CRÈME FRAÎCHE	160 g
- LAIT	160 ml
- GRUYÈRE RÂPÉ	50 g
- REBLOCHON	150g
- NOIX DE MUSCADE	un peu
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Étendez la pâte dans le plat CRISP sur le papier sulfurisé et réservez au frais.
- Nettoyez les chicons et ôtez le cœur amer.
- Faites-les fondre dans un peu de beurre, salez, poivrez. Laissez cuire à couvert en ajoutant un peu d'eau.
- Terminez la cuisson à découvert et saupoudrez de sucre semoule afin de les caraméliser.
- Dans une autre poêle, faites rissoler les lardons à sec.
- Dans un plat creux, fouettez les œufs avec le lait, la crème, le gruyère. Salez et poivrez légèrement.
- Sortez la pâte et piquez-la avec une fourchette.
- Étendez les lardons sur la pâte puis les chicons caramélisés.
- Nappez le tout avec le mélange aux œufs.
- Coupez le reblochon en dés et répartissez-les sur la quiche.
- Saupoudrez avec un peu de muscade.
- Faites cuire la quiche au micro-onde position CRISP pendant 18 minutes.

Remarque:

A partir de PL-249