

Quiche au Morbier et Chicons Braisés

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- PÂTE BRISÉE	1x
- OEUF(S)	4
- CRÈME FRAÎCHE	150g
- LAIT	150g
- GRUYÈRE RÂPÉ	50 g
- LARDONS	150 g (fumés)
- CHICON(S)	1 kg
- SUCRE SEMOULE	1/2 c à soupe
- MORBIER	170g
- NOIX DE MUSCADE	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Coupez les chicons en 2 dans le sens de la longueur, ôtez-en le cœur amer.
- Coupez le lard en lardons (retirez la couenne).
- Faites griller à sec les lardons dans une grande poêle bien chaude. Réservez.
- Dans la même poêle, faites revenir les chicons dans un peu de beurre. Salez et poivrez. Ajoutez un peu d'eau puis couvrez en remuant de temps en temps.
- En fin de cuisson, retirez le couvercle, saupoudrez de sucre et laissez caraméliser doucement.
- Etalez la pâte brisée dans le plat CRISP sur du papier sulfurisé. Piquez-la avec une fourchette.
- Répartissez les lardons puis les chicons sur la pâte.
- Dans un plat creux, fouettez les œufs avec le lait et la crème. Assaisonnez de sel et poivre.
- Versez le mélange aux œufs sur la quiche.
- Ecroûtez le morbier, coupez-le en dés puis répartissez-les sur toute la surface de la quiche. Assaisonnez de muscade.
- Enfournez au four à micro-onde sur position CRISP pour 18 minutes.