

Tarte aux Chanterelles, Lardons et Râpures de Tomme de Brebis

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- PÂTE BRISÉE	1x
- CHANTERELLES EN TUBE	300g
- LARDONS	200g fumés
- AIL EN POUDRE	un peu
- NOIX DE MUSCADE	
- PERSIL	
- OEUF(S)	4
- CRÈME FRAÎCHE	150 ml + 2 c à soupe
- LAIT	150 ml
- TOMME DE BREBIS	150g
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Nettoyez les champignons (sans eau, juste retirer les impuretés).
- Râpez la tomme de brebis en grosses râpures.
- Dans une grande poêle, faites revenir les lardons puis ajoutez les champignons. Saupoudrez de persil, de muscade et un peu d'ail puis poivrez généreusement (pas de sel).
- Etalez la pâte brisée dans le plat CRISP sur le papier sulfurisé. Piquez-la avec une fourchette.
- Répartissez-y le mélange champignons-lardons.
- Dans un plat creux, fouettez les œufs puis ajoutez le lait et la crème. Salez et poivrez. Incorporez la moitié du fromage de brebis.
- Versez ce mélange sur la quiche. Répartissez le reste de fromage sur le tout.
- Enfournez au four à micro-onde sur position CRISP pendant 19-20 minutes.
- Sortez du four et démoulez.
- Laissez reposer 1 minute puis coupez en quartiers.

