

Quiche aux Chicons et Fromages de Chèvre

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- PÂTE BRISEE	1x (prête)
- OEUF(S)	4
- CRÈME FRAICHE	100 g
- LAIT	1 dl
- FROMAGE(S) DE CHEVRE	8 rondelles de bûche
- FROMAGE(S) DE CHEVRE	150g de frais
- LARDONS	200 g (fumés)
- CHICON(S)	1 kg
- BEURRE	
- SUCRE SEMOULE	1/2 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Sortez la pâte brisée du frigo et étendez-la dans le plat CRISP. Piquez-la avec une fourchette.
- Nettoyez les chicons et coupez-les en tronçons de 3 cm.
- Faites-les fondre dans un peu de beurre, salez, poivrez. Laissez cuire à couvert en ajoutant un peu d'eau (si nécessaire). En fin de cuisson, caramélisez avec le sucre semoule. Puis hors du feu, incorporez le chèvre frais aux chicons.
- Dans une autre poêle, faites rissoler les lardons.
- Dans un plat creux, placez les œufs, le lait, la crème. Fouettez le tout. Salez et poivrez légèrement.
- Répartissez les lardons sur la pâte puis les chicons.
- Nappez le tout avec le mélange aux œufs. Surmontez avec les rondelles de bûche de chèvre.
- Faites cuire la quiche au micro-onde position CRISP pendant 18 à 20 minutes.

