

Quiche au Cheddar et aux Champignons de Paris

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- PATE FEUILLETEE	1x
- CHAMPIGNONS DE PARIS	300g
- LARDONS	200g fumés
- OIGNON(S)	1 petit
- ROQUETTE (SALADE)	un peu
- AIL EN POUDRE	un peu
- OEUF(S)	4
- CRÈME FRAICHE	100 ml
- LAIT	100 ml
- NOIX DE MUSCADE	
- CHEDDAR	150g
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Emincez finement l'oignon.
- Nettoyez et coupez les champignons en lamelles (pas trop fines).
- Coupez le cheddar en petits dés.
- Dans une grande poêle, faites revenir les lardons. Ajoutez l'oignon émincé puis les lamelles de champignon. Ajoutez le persil et un peu d'ail puis poivrez généreusement (pas de sel).
- Etalez la pâte feuilletée 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, poivrez et muscadez. Incorporez la moitié des dés de cheddar.
- Versez ce mélange sur la quiche. Répartissez le reste des dés de cheddar sur le tout.
- Enfournez au four à micro-onde sur position CRISP pendant 18 minutes.
- Sortez du four et démoulez.
- Déposez un peu de roquette sur la quiche et laissez reposer 1 minute puis coupez en quartiers.