

Quiche aux Endives et Roquefort

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- PÂTE BRISÉE	1x
- CHICON(S)	750g
- BLEU (FROMAGE)	125g (Roquefort ou Bleu d'Auvergne)
- LARDONS	250g fumés
- VINAIGRE BALSAMIQUE	3 c à soupe
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- OEUF(S)	4
- LAIT	125 ml
- CRÈME FRAÎCHE	125 ml
- MOZZARELLA	30g sèche et râpée
- NOIX DE MUSCADE	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Sortez la pâte brisée du frigo et étalez-la dans le plat CRISP sur le papier sulfurisé. Piquez-la avec une fourchette.
- Nettoyez les chicons et coupez-les en 2 puis ôtez le cœur amer.
- Faites-les fondre dans un peu de beurre, salez, poivrez. Laissez cuire à couvert puis déglacez avec le vinaigre balsamique. En fin de cuisson, caramélisez avec le sucre semoule.
- Dans une autre poêle, faites rissoler les lardons.
- Dans un plat creux, placez les œufs, le lait, la crème et la mozzarella. Fouettez le tout. Muscadez, salez et poivrez.
- Répartissez les lardons sur la pâte puis les chicons.
- Coupez le bleu en dés et déposez-les sur le tout.
- Nappez ensuite avec le mélange aux œufs.
- Faites cuire la quiche au micro-onde position CRISP pendant 18 minutes.
- Coupez en portions et servez sans attendre.