

Quiche aux Foies de Génisse Grillés et aux Champignons

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- PÂTE BRISÉE	1x
- FOIE DE GÉNISSE	400g
- OIGNON(S) ROUGE(S)	1
- CHAMPIGNONS DE PARIS	250g
- AIL EN POUDRE	un peu
- OEUF(S)	4
- LAIT	150 ml
- CRÈME FRAÎCHE	150 ml
- GRUYÈRE RÂPÉ	100g
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Eminer l'oignon.
- Coupez le foie de génisse en dés.
- Nettoyez et coupez les champignons en dés.
- Faites rissoler les dés de foie dans du beurre chaud. Réservez sur une assiette.
- Dans la même poêle, faites revenir les champignons avec l'oignon. Ajoutez un peu d'ail, du sel et du poivre.
- Intégrez les foies dans le mélange et réservez.
- Entre temps, fouettez dans un plat creux les œufs avec le lait et la crème. Ajoutez le gruyère, sel et poivre.
- Etalez la pâte sur le plat CRISP avec le papier sulfurisé. Piquez-la avec une fourchette.
- Répartissez le mélange à base de foie et de champignons.
- Versez alors le mélange aux œufs.
- Ajoutez encore un peu de gruyère râpé. Salez et poivrez le sommet.
- Enfourez au micro-onde position CRISP pour 18 minutes.
- Découpez en quartiers et servez sans attendre à la sortie du four.

Remarque:

Accompagnez d'une salade verte.