PL-1741

Quiche Feuilletée aux Endives, Pancetta et Raclette

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- PÂTE FEUILLETÉE	1
- CHICON(S)	4
- SUCRE SEMOULE	½ c à soupe
- FROMAGE(S) A RACLETTE	300g
- CRÈME FRAÎCHE	150 ml
- LAIT	150 ml
- OEUF(S)	4
- PANCETTA (JAMBON)	8 tranches
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Coupez les chicons en 2 dans le sens de la longueur, ôtez-en le cœur amer puis taillez en fines lamelles.
- Coupez le fromage à raclette en dés en conservant 6-7 tranches entières.
- Faites sauter les chicons dans une poêle beurrée. Salez et poivrez. Ajoutez un peu d'eau puis couvrez en remuant de temps en temps.
- Retirez le couvercle, saupoudrez de sucre et laissez caraméliser doucement. Réservez.
- Grillez légèrement les tanches de pancetta dans une poêle bien chaude. Réservez.
- Dans un plat creux, fouettez les œufs avec le lait, la crème, sel et poivre.
- Etalez la pâte feuilletée dans le plat CRISP sur du papier sulfurisé. Piquez-la avec une fourchette.
- Répartissez les chicons sur la pâte puis placez les dés de fromage.
- Versez le mélange aux œufs par-dessus.
- Déposez ensuite la pancetta grillée et par-dessus, les tranches entières de raclette. Poivrez le fromage.
- Enfournez au four à micro-onde sur position CRISP pour 18-20 minutes.