

Quiche Couverte aux Chicons, Chèvre et Noisettes

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- PATE FEUILLETEE	2 rouleaux
- LARDONS	200 g fumés
- CHICON(S)	600 g
- FROMAGE(S) DE CHEVRE	150 g frais
- CREME FRAICHE	120 ml
- BEURRE DE CUISSON	
- OEUF(S)	4
- NOISETTE(S)	2 c à soupe hachées
- MIEL	1 c à soupe (Acacia)
- NOIX DE MUSCADE	
- THYM	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Prélevez 8 à 10 feuilles des chicons.
- Éliminez le centre des autres et coupez-les en tronçons de 4 cm.
- Hachez les noisettes.
- Faites revenir les lardons dans une poêle chaude.
- Étalez la 1^{ère} pâte feuilletée dans le plat à CRISP avec le papier sulfurisé. Piquez-la avec un fourchette.
- Lorsque les lardons sont cuits, étalez-les sur la pâte.
- Dans la même poêle, faites revenir les morceaux de chicons dans un peu de beurre. Salez, poivrez et muscadez. Ajoutez un peu d'eau pour les faire s'attendrir avant de les caraméliser.
- Étalez les chicons cuits sur les lardons. Ajoutez la moitié des noisettes hachées.
- Dans un plat creux, fouettez les œufs et la crème. Salez et poivrez.
- Versez le mélange sur les chicons.
- Ajoutez le chèvre en morceaux et répartissez le miel.
- Ajoutez le reste des noisettes et saupoudrez de thym.
- Recouvrez avec la 2^{ème} pâte feuilletée. Soudez les bords et piquez-la avec une fourchette.
- Déposez-y les feuilles de chicons prélevées pointes vers le centre.
- Enfournuez au micro-onde sur position CRISP pendant 16 à 17 minutes.