



Tartes, tourtes, quiches
Quiche aux rillettes



55 min 15 min 30 min 10 min 467

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

Ingrédients

200 g **Rillettes**
1 unité(s) entière(s)
Pâte(s) brisée(s)
20 cl **Crème fraîche épaisse**
3 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
1 **Sel**
1 **Poivre**
2 tige(s) **Persil plat**

Étape 1

Préparation

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.7).
- 2 Ciseler finement les feuilles de persil avec un couteau éminceur et les réserver dans un bol.
- 3 Casser les œufs dans un cul de poule, saler, poivrer et fouetter à l'aide d'un fouet.
- 4 Ajouter la crème et mélanger avec le fouet pour l'incorporer aux œufs battus.
- 5 Étaler le disque de pâte dans le moule à tarte.
- 6 En piquer le fond sur plusieurs endroits à l'aide d'une fourchette.
- 7 Faire une couche de rillettes sur le fond de la pâte.
- 8 Saupoudrer avec le persil haché.
- 9 Verser le mélange d'œufs battus et crème sur les rillettes.
- 10 Ébarber les bords de pâte qui dépassent du moule à l'aide d'un couteau.
- 11 Enfourner et faire cuire la quiche 30 à 35 minutes.
- 12 Une fois cuite, ôter le moule du four et servir la quiche aussitôt.

Étape 2

Dressage

- 1 Dresser délicatement la quiche sur un grand plat et la servir chaude ou tiède.