



Tartes, tourtes, quiches

Quiche aux champignons



40 min 10 min 30 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

0

REPOS

535

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

1 Pâte(s) feuilletée(s)

3 unité(s) entière(s)

Oeuf(s) entier(s)

15 cl Crème fraîche
épaisse

60 g Gruyère râpé

10 Champignon(s) de
Paris

10 g Beurre

1 Poivre

1 Sel

Étape 1

Préparation de la quiche aux champignons

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Couper les champignons en tranches.
- 3 Mettre une poêle à feu moyen, ajouter le beurre. Y verser ensuite les champignons et les faire revenir 5 minutes.
- 4 Etaler la pâte dans les moules et percer la pâte à la fourchette.
- 5 Remplir les moules avec des haricots secs ou des billes de cuisson et enfourner pendant 5 minutes.
- 6 Mélanger dans un saladier les oeufs, la crème et le gruyère et mélanger rapidement le tout.
- 7 Ajouter les champignons et mélanger encore.
- 8 Verser cette préparation dans les moules après les avoir sortis du four et retiré les haricots ou les billes de cuisson.
- 9 Remettre au four pendant 20 minutes.