

Recette de quiche à la citrouille



Pour cette recette il te faut

- 1kg de chair de potiron, potimarron, butternut...comme tu préfères!
- 1 pâte feuilletée
- 2 œufs
- 30cl de crème fraîche
- 200gr de lardons fumés
- sel, poivre et curcuma (si tu as envie)

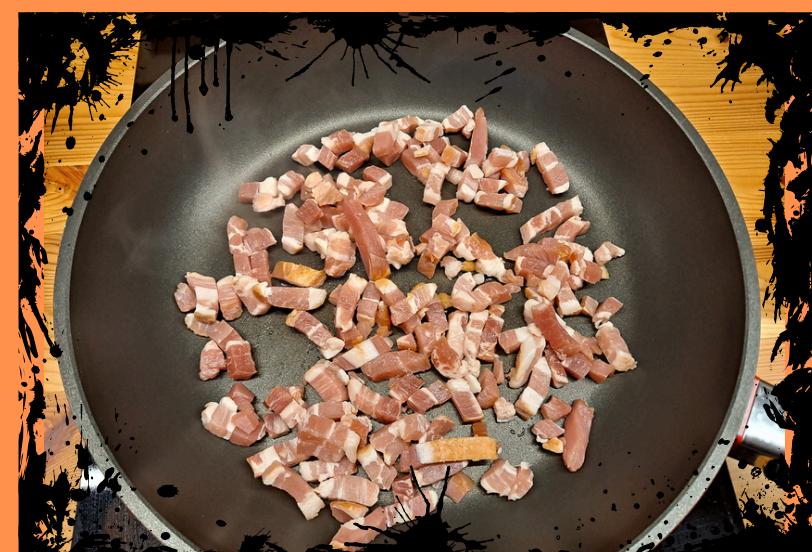


Préparation

Epluche et découpe le potiron en morceaux, fais-le cuire pendant environ 20 minutes dans l'eau, égoutte-le et réduis-le en purée.



Ajoute à la purée les œufs battus en omelette, la crème fraîche, une pincée de sel et de poivre (et le curcuma si tu le souhaites).



Fais blanchir les lardons quelques minutes à la poêle, puis fais-les revenir jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Ensuite, ajoute-les au mélange. Étale la pâte dans une tourtière, remplis-la avec le mélange et fais cuire au four 25 à 30 mn thermostat 7 (210°C).



Conseil du chef

Servir chaud avec une salade verte !

