



QUICHE SUCRINE DU BERRY SUR LIT D'OIGNONS

INGRÉDIENTS

- 4 oignons moyens
- 1 pâte brisée ou pâte feuilletée
- 500 g de sucrose du Berry
- 2 c-à-s de fromage blanc
- 1 œuf
- 1 bouquet de persil
- Sel ou sel fin et poivre

PRÉPARATION

Étaler la pâte (feuilletée pour moi)

Faire cuire à la vapeur pendant 10mn la sucrose du Berry en petits morceaux.

Faire revenir à la poêle dans du beurre chaud les oignons émincés.

Mettre les oignons et le persil ciselé sur la pâte.

Écraser à la fourchette la sucrose du Berry, ajouter le fromage blanc, le sel, le poivre et l'œuf.

Mettre la préparation sur les oignons et parsemer de gruyère râpé.

Faire cuire au four pendant environ 40mn à 210°C.

Conseils : n'hésitez pas à bien assaisonner la préparation pour balancer sur la douceur de la courge

TEMPS DE PRÉPARATION : 10MN
TEMPS DE CUISSON : 50MN
TEMPS TOTAL : 1H