



# QUICHE AUX NAVETS NOUVEAUX

## INGRÉDIENTS

- 300 g de navets
- 100 g de champignons
- lard fumé
- cumin

Pour l'appareil à quiche:

- 3 œufs
- 20 cl de crème fraîche
- 20 cl de lait
- noix de muscade

Pour la pâte brisée

- 250 g de farine
- 125 g de beurre
- un peu d'eau

**TEMPS DE PRÉPARATION :**  
**10MN**  
**TEMPS DE CUISSON :**  
**10MN+10MN+40MN**  
**TEMPS TOTAL :1H10MN**

## PRÉPARATION

*Eplucher les navets et les tailler en bâtonnets, les faire cuire dans de l'eau bouillante. La cuisson est rapide et les navets doivent rester fermes.*

*Les faire revenir à la poêle ensuite avec un peu d'huile. Ajouter le cumin dès qu'ils sont beaux.*

*Faire revenir les champignons et le lard dans une autre poêle. En fin de cuisson, mettre le tout dans la même poêle pour mélanger les goûts.*

*Foncer un cercle à tarte. Garnir le fond de la quiche avec les navets, les champignons et le lard. Verser l'appareil à quiche.*

*Faire cuire à 180°, thermostat 6, pendant environ 40 min selon votre four !*