



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 !