

Quiche au panais et céleri-rave... et poitrine fumée



“ EUREKA... Une autre astuce pour utiliser le céleri-rave et le panais des deux derniers panier.”

Les Ingrédients :

(Pour 4 à 8 personnes) :

- 1 pâte brisée
- 150 à 250 g de lardons (poitrine fumée)
- ½ [céleri-rave](#)
- 1 petit [panais](#)
- 100 g de fromage râpé
- 350 ml de lait entier
- 4 œufs + 1 jaune d'œuf
- Sel et poivre

Les Étapes :

Étalez la pâte brisée. Foncez-la dans un moule à tarte de 28 à 32 cm de diamètre. Réservez au frais, le temps de préparer le reste des ingrédients.

Dans une poêle, faites dorer puis griller les lardons. Dégraissez au fur et à mesure.

Épluchez le [panais](#) et le [céleri-rave](#) puis râpez-les finement. Répartissez le [céleri-rave](#) et le [panais](#) râpés sur le fond de la pâte à tarte puis les lardons grillés et le râpé.

Versez les œufs battus avec le jaune supplémentaire au lait. Assaisonnez.

Enfournez la tarte dans le bas du four préchauffé à 210°C. Réduisez la température à 200°C, faites cuire 10 minutes puis 30 minutes à 180°C.

Et Que Dire De Plus ?

→ Pourquoi ne pas ajouter une petite [carotte](#) râpée !

© Les Papilles Estomaquées... 2013

<http://papillesestomaquees.fr/quiche-au-panais-et-celeri-rave-et-poitrine-fumee/>
