

Quiche toute simple aux choux-raves, oignons, poireau et jambon



“ Trois légumes dans une quiche ! Cuisiné ainsi, le chou-rave perd de son goût, mais idéal et bluffant pour ceux qui n'aiment pas trop ! ”

Les Ingrédients :

(Pour 6 à 8 personnes) :

- 1 pâte brisée
- 125g de jambon coupé en languettes
- 100 g de râpé (emmental ou gruyère)
- 2 [choux-raves](#)
- 1 [poireau](#)
- 1 petit [oignon](#)
- 1 botte de [ciboulette](#) (ou [persil](#))
- 200 ml de crème fraîche
- 4 œufs + 1 jaune d'œuf
- Paprika
- Sel et poivre

Les Étapes :

Étalez la pâte avec la paume puis au rouleau à pâtisserie de la taille et de la forme souhaitée. Déposez la pâte étalée dans le moule à tarte souhaité puis foncez-la. Déposez ensuite la pâte foncée au frais le temps de préparer la garniture.

Battez énergiquement les œufs et le jaune jusqu'à ce qu'ils deviennent bien mousseux. Ajoutez la crème et fouettez jusqu'à ce que le tout soit homogène. Assaisonnez. Réservez.

Épluchez les choux-raves et l'oignon; rincez le poireau. Coupez les choux-raves en petits cubes. Les poireaux en tranches; hachez les oignons. Répartissez-les dans le fond de la tarte avec le râpé et le jambon. Ciselez la ciboulette ou le persil. Versez les œufs battus à la crème dans la tarte. Saupoudrez de paprika. Assaisonnez.

Enfournez la tarte dans le milieu du four à 210°C. Réduisez la température à 180°C et cuire encore 30 minutes.

Et Que Dire De Plus ?

- Remplacez la crème par du lait entier.
- Remplacez le chou-raves par du céleri-rave.
- Préparez la [pâte brisée avec de l'ail des ours](#).