

QUICHE AU CHÉNOPODE BLANC



Ingrédients pour 12 personnes

Ingrediént	Quantité
Farine de blé	200 gr
Beurre	100 gr (tempéré)
eau	5 cl
sel fin	0.50 c. à c.
feuilles et inflorescences de chénopode blanc	1 grand saladier
Oignon	1 pc (gros)
Oeufs	3 pcs
crème fraîche culinaire	20 cl
Gousse d'ail	1 pc
sel et poivre	0 QS
Huile d'olive	0 QS
Fromage rapé	100 gr
graines de tournesol	0 QS

Préparation

1. Préchauffer le four à 180°.

-
2. Malaxer la farine, le beurre et le sel ; ajouter petit à petit l'eau tout en pétrissant pour obtenir une pâte lisse, ni trop sèche ni trop humide. Étaler la pâte au fond d'un moule chemisé (beurré et fariné) ; piquer la pâte et précuire 15 minutes à 180°.
-

3. Laver et essorer le chénopode.

4. Hacher l'oignon, le faire revenir dans l'huile d'olive, ajouter le chénopode et un fond d'eau ; faire cuire à feu doux et à couvert 5 à 10 minutes.

5. Dans un saladier, mélanger les œufs, la crème, la gousse d'ail hachée, le sel et poivre.

6. Placer les légumes cuits sur la pâte précuite à l'aide d'un écumoire (pour éviter d'apporter trop de liquide s'il en reste au fond de la casserole).

7. Verser l'appareil à base d'œufs et de crème sur les légumes ; parsemer de fromage et des graines de tournesol.

8. Faire cuire environ 35 minutes à 180° ; surveiller la cuisson.
