

QUICHE AUX CHÂTAIGNES ET GIROLLES



Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
Pâte feuilletée/brisée	1 pc
Châtaignes	200 gr (cuites et pelées)
Huile d'olive	2 c. à s.
Champignons	200 gr (cèpes ou girolles)
ail	1 gousse (ou bulbes d'ail des ours)
Oeufs	2 pc
Lait	250 ml
crème fraîche	2 c. à s.
Sel, poivre, muscade	

Préparation

1. Briser 200 gr de châtaignes, cuites et pelées.

2. Faire sauter dans un peu d'huile 200 gr de champignons (cèpes ou girolles) avec de l'ail (ou avec des bulbes d'ail des ours).

3. Cuire la pâte feuilletée/brisée à blanc pendant environ 20 minutes à 180°.

4. Déposer les châtaignes et les champignons sur la pâte et couvrir du mélange suivant : 2 oeufs battus / 250 ml de lait / 2 c. à s. de crème fraîche / sel, poivre et muscade.

5. Cuire à 180° pendant 30 minutes.
