

# 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.

---

---

