

Quiche au pâtisson et truite fumée

Ingrédients (pour 4 personnes):

- une pâte brisée
- 500g de pâtissons
- 4 tranches de truite fumée
- 150g de fromage de chèvre frais
- 2 œufs
- 20cl de crème de riz
- 300mL de lait + 300mL d'eau
- gruyère râpé
- sel, poivre



Dans une casserole cuire les pâtissons, coupés en morceaux, dans le mélange 300 ml d'eau et 300 ml de lait pendant 20 minutes puis égouttez.

Les mettre dans un mixer ajoutez la crème, les œufs, le sel, le poivre et mixez le tout.

Dans un moule à tarte beurré, étalez la pâte.

Recouvrir de fromage de chèvre frais et de truite fumée en petits morceaux.

Puis versez la purée de pâtissons.

Ajoutez du gruyère râpé sur le dessus.

Enfournez 30min à 180°C.



Le Potager des Rainettes
Producteur de Légumes et Fruits Bio
81220 VITERBE
mickmaraicher@laposte.net
06.77.09.69.42 / 06.60.98.15.60