

Quiche oignons rouges et champignon au fromage de chèvre

Pour 6 personnes

100g de farine de seigle

100g de farine de blé

100g de beurre fondu

50g d'eau

1 cuil à soupe de thym séché

3 œufs

250ml de crème liquide

Sel, poivre

3 oignons rouges

3 gros champignons bruns (à farcir)

1 cuil à café de graines de lin

1 crottin de fromage de chèvre mi frais

1 poignée de noisettes

Préparez la pâte: mélangez les farines avec le thym séché, le beurre et l'eau, quand la pâte est homogène formez une boule, filmez-la et laissez-la reposer 30 minutes au frigo.

La garniture: Lavez et coupez les champignons en morceaux. Epluchez et émincez les oignons rouges. Faites revenir les oignons avec les champignons dans un filet d'huile d'olive et réservez-les.

Étalez la pâte, disposez-la dans un moule chemisé ou beurré laissez reposer au frais le temps de préchauffer le four à 200°C. Piquez la pâte et faites précuire le fond de tarte à 200°C pendant 10 minutes.

Battez les œufs avec la crème, salez et poivrez. Sortez le fond de tarte du four et laissez le refroidir un peu.

Répartissez la garniture de champignons et d'oignons sur le fond de tarte, versez l'appareil à quiche puis saupoudrez les graines de lin, les noisettes et le fromage de chèvre coupé en morceaux. Enfourez çà 200°C pendant 30 minutes