***Quiche aux champignons et fromage de chèvre***

***Ingrédients***

200g de farine

100g de beurre

50g d'eau

5 gros champignons bruns

3 fines tranches de bûche de chèvre

1 ou 2 tranches de jambon cru fumé

3 œufs

250ml de crème liquide

Sel, poivre

Faites fondre le beurre et ajoutez lui l’eau froide une fois qu’il est devenu liquide.

Versez le farine dans une jatte, ajoutez les liquides et mélanger avec une spatule jusqu’à ce que la pâte forme une boule lisse et homogène. Réservez à température ambiante.

Préchauffez le four à 200°C.

Lavez les champignons et coupez-les en morceaux, faites les revenir à la poêle dans un filet d'huile d'olive Laissez refroidir

Battez les œufs avec la crème, salez, poivrez Coupez les tranches de bûche de chèvre en petits morceaux.

Etalez la pâte et déposez-la dans un moule à tarte Versez l'appareil à quiche dans le fond de tarte puis répartissez les champignons et le fromage de chèvre. Effilochez les tranches de jambon cru et répartissez-les sur la quiche.

Enfournez à 200°C pendant 30 minutes.