

Quiche aux endives et Pont-l'Evêque

Pour 4 Personnes

. PÂTE BRISÉE = 250g de farine+125g de beurre et de l'eau.

- 4 endives, 1 oignon, 3 œufs, 150g de râpé, 25 cl de crème liquide, 1càs de moutarde, 20g de beurre, 1/4 jus de citron, 150g de Pont-l'Evêque, 1càs de cassonade, 1pincee de muscade, sel et poivre

Couper l'oignon en cubes et les endives finement, faites les revenir dans le beurre, y ajouter le jus de citron+sucrer+sel et poivre, laisser cuire 20mn à feu doux en remuant régulièrement. Préchauffer le four à 190 °C.

Dans un saladier, battre les œufs+crème+sel+poivre+muscade

Déposer votre pâte brisée dans un plat à tarte, piquer là avec une fourchette, étaler la moutarde sur la pâte puis ajouter les endives cuites et le râpé dessus, rajouter le Pont-l'Evêque coupé en morceaux sur le dessus et verser la préparation de crème, mettre au four pendant 40mn environ

