

# Quiche aux champignons à la mimolette

La Mimolette est un fromage au lait de vache originaire du nord de la France. Nous vous proposons ainsi cette recette facile et rapide qui met bien en valeur ce fromage à la pâte de couleur orange. Ainsi composée d'une pâte feuilletée, de crème fraîche, de champignon et de Mimolette, cette quiche aux champignons à la Mimolette sera idéale pour vos repas en famille.



## Ingrédients : 6 Pers.

- 1 pâte feuilletée
- 1 brick de 20 cl de crème fraîche
- 1 boîte de champignons émincés
- 200 g de Mimolette râpée
- 3 oeufs
- 1 oignon
- beurre
- sel, poivre

## Préparation :

- Préparation 10 min
- Cuisson 25 min
  
- Préchauffez le four th.6 (180°C).
- Pelez et hachez l'oignon.
- Faites dorer l'oignon dans une poêle avec un peu de beurre.
- Ajoutez les champignons et laissez cuire jusqu'à évaporation de l'eau. Pendant ce temps, étalez la pâte feuilletée sur un plat à tarte.
- Piquez le fond avec une fourchette.
- Battez les oeufs avec la crème fraîche dans un saladier.
- Ajoutez le mélange champignons-oignons, la Mimolette et salez puis poivrez.
- Versez le mélange dans le moule.
- Enfournez pendant 25 min. Servez tiède ou froid.
- 

**Astuces : Si vous n'avez pas de Mimolette il est possible de la remplacer par du Camembert, du Roquefort ou du Gruyère par exemple.**