

QUICHE POTIMARRON FÊTA

Ingrédients pour 6 personnes :



- 1 pâte feuilletée
- 150g de bacon
- 100g de féta
- 50g de noix
- 3 échalotes
- 3 œufs
- 50ml de lait
- 1 cuillère à soupe de maïzena
- Sel, poivre, herbes de Provinces



Préparation

- Préchauffer le four à 220 degrés.
- Éplucher le potimarron et le couper en cube d'un centimètre environ. Faire revenir dans une poêle chaude environ 10minutes. Ajouter les échalotes. Déposer le tout dans le fond de tarte.
- Réaliser l'appareil à tarte (mélanger les œufs, le lait, la maïzena et assaisonner) puis le verser sur les légumes précuits.
- Ajouter la féta émiettée sur le dessus ainsi que les cerneaux de noix et le bacon préalablement coupé en morceaux. Enfourner 40 minutes.

Régalez vous!



Vous pouvez enrichir votre préparation en ajoutant :

- Faisant moitié lait entier et moitié crème fraîche entière
- En ajoutant du lait en poudre dans l'appareil



Vous pouvez varier les fromages : chèvre, comté, reblochon etc...