

Quiche aux endives et lardons

4 endives moyennes

Couper les endives en deux dans le sens de la longueur. Enlever la partie dure de leur tige. Cuire dans un peu d'eau salée additionnée d'une ½ cc de sucre, jusqu'à ce qu'elles soient tout juste tendres. Egoutter.

1 pâte brisée

Abaissier la pâte et foncer une plaque de 26-32 cm de Ø. Piquer. Poser dessus les feuilles d'endives égouttées et refroidies.

150 g de lardons

Répartir sur les endives.

œuf

0.75 dl lait

0.75 dl crème entière

25 g gruyère râpé

sel, poivre, noix de muscade

Mélanger tous les ingrédients. Verser sur les endives.

Cuisson: Sur la 1^{ère} rainure du four depuis le fond, 5 à 10 min. dans le four préchauffé à 250°C puis 15 à 20 min à 220°C.

Suggestion pour la pâte brisée (pâte brisée à la crème)

200 g farine

1 cc sel

2 dl crème entière

Mélanger rapidement dans une terrine. Former une boule. Si la pâte est trop sèche, rajouter 1 à 2 cs de crème. Laisser reposer à couvert au frigo ou utiliser de suite.

Conseils:

Si les lardons sont très gras, on peut les rissoler à la poêle et les égoutter sur du papier de ménage pour enlever le surplus de graisse.

En utilisant les endives cuites comme légume, il faut absolument enlever la partie dure de la tige à l'intérieur, car elle est souvent amère et la cuisson fait ressortir encore cette amertume.