



Quiche d'automne au CAMBOZOLA

Ingrédients: recette pour 4 portions

100 g de CAMBOZOLA vieilli	50 g de bacon en fines lanières
300 g de farine	5 œufs
200 g de beurre	200 ml de lait
1 c. à thé de sel	Sel, poivre, muscade
1 tige de poireau coupée en fines rondelles	250 g d'emmental râpé
500 g de salsifis noir en morceaux	
400 g de navets coupés en cubes	

Préparation:

1. Mélanger la farine, le beurre, le CAMBOZOLA et le sel dans une pâte et laisser refroidir pendant 20 minutes. Préchauffer le four à 180 ° C. Faire bouillir les navets et les salsifis noirs dans l'eau pendant 10 minutes, égoutter. Faire frire les lanières de bacon dans une casserole jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes et les égoutter sur du papier absorbant. Abaisser la pâte et l'étaler dans un moule à charnière; relever le bord d'env. 3–5 cm. Fouetter les œufs et le lait avec la muscade, le sel et le poivre.
2. Ajouter les légumes, le bacon et l'Emmental, l'œuf et le lait et mélanger bien. Étaler le mélange sur la pâte et cuire à 180 ° C pendant 40 à 45 minutes. Servir avec une salade.

Astuce: Portez des gants lorsque vous épluchez les salsifis noirs. Placez brièvement les salsifis noirs pelés dans de l'eau avec une pincée de vinaigre pour qu'ils ne brunissent pas.

