



Quiche au potimarron avec CAMBOZOLA, sauge et noisettes

Ingrédients (pour 4 portions)

Pour la pâte:

1 2/3 tasse de farine
3 ½ oz de fromage frais double crème
3 ½ oz de beurre froid en morceaux
1/4 de cuillère à café de sel de mer fin

3 ½ oz de crème fraîche
un peu de beurre doux (pour faire revenir et pour
beurrer)
sel de mer et poivre noir fraîchement moulu

Pour la matière de la quiche:

5 ¼ oz de CAMBOZOLA en petits morceaux
1 petit potimarron (environ 24.5 oz)
3 échalotes
3 œufs

Pour la garniture:

1 ¾ oz de noisettes
1 cuillère à soupe de beurre
1 petite poignée de feuilles de sauge

Préparation:

1. Pétrissez rapidement la farine avec le fromage frais, le beurre et le sel pour obtenir une pâte brisée lisse. Aplatissez légèrement, mettez le tout dans une boîte hermétique et laissez reposer au réfrigérateur pendant 1 heure.
2. Préchauffez le four à 360 °F (chauffage en haut et en bas). Lavez bien le potimarron, séchez-le et mettez-le sur une grille de four. Cuisez pendant environ 30 minutes (pour préchauffer le potimarron et le couper plus facilement). Sortez le potimarron du four avec des gants, coupez-le en deux et laissez-le un peu refroidir. Grattez les noisettes et coupez le potimarron en tranches fines d'environ 0,2 à 0,4 inches.
3. Épluchez les échalotes et coupez-les en fines rondelles. Faites chauffer un peu de beurre dans une grande poêle à température moyenne. Faites-y sauter les rondelles d'échalote pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides.



Quiche au potimarron avec CAMBOZOLA, sauge et noisettes



Préparation:

4. Beurrez un plat à tarte (11 à 12 inches de diamètre). Faites un fond de pâte sur le plan de travail légèrement fariné. et roulez-la de façon à pouvoir la mettre dans le moule et relever les bords. Disposez soigneusement la pâte sur le rouleau à pâtisserie et placez-la dans la forme préparée. Appuyez sur le pourtour et coupez ce qui dépasse. Couvrez la pâte d'une couche de papier sulfurisé et disposez des boulettes de farine frites (Backerbsen) ou des légumes secs. Précuisez le fond dans le four préchauffé pendant environ 10 minutes. Retirez les boulettes/légumes et le papier sulfurisé et précuire 3 minutes de plus.
5. Pendant ce temps, pour la garniture, placez les œufs avec la crème fraîche et la CAMBOZOLA dans un mixeur ou dans un grand bol. Mélangez brièvement mais vigoureusement avec un mixeur ou une spatule pour obtenir une pâte lisse. Salez et poivrez.
6. Sortez le fond précuit du four, mettez-y les échalotes et disposez les tranches de potimarron en cercle. Versez le mélange d'œufs et de fromage. Faites cuire la quiche sur une grille au niveau du tiers inférieur du four pendant environ 35 minutes jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée.
7. Sortez la quiche du four et laissez-la refroidir sur une grille environ 15 minutes.
8. Pendant ce temps, pour la garniture, faites rôtir les noisettes décortiquées dans une poêle sans matière grasse, en les remuant de temps en temps. Posez-les sur un torchon propre et frottez pour enlever les peaux, et hachez grossièrement. Faites fondre lentement le beurre à feu moyen dans une poêle. Ajoutez-y les feuilles de sauge lavées et bien séchées, et faites-les frire lentement jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes (à feu doux car le beurre et la sauge ne doivent pas brûler).
9. Découpez la tarte, disposez les noisettes, couvrez de feuilles de sauge et, si voulez, versez le reste du beurre récupéré de la poêle. Servez immédiatement.

ASTUCE: Au lieu de précuire, vous pouvez cuire la tarte à 400 °F sur la grille placée directement en bas du four. Dans ce cas, surveillez la cuisson et rajoutez 5 minutes si nécessaire.