



PLAT PRINCIPAL

QUICHE AUX POMMES DE TERRE ET AUX LÉGUMES AVEC FROMAGE FRAIS



★★★★★ (12)

1H
POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

pour la pâte

- 1 pâte feuilletée prête à l'emploi, abaissée, ronde (Ø env. 32 cm)

pour la farce

- 500 g de pommes de terre à chair ferme
- 500 g de légumes-racines, colorés, pelés (carottes, betteraves colorées, panais)
- 2 cs d'huile de colza
- ¼ cc de sel
- 1 oignon rouge, en fines lamelles

½ bouquet de thym, effeuillé

Mélange à base d'œufs

- 400 g de fromage frais nature (Filona)
- 3 œufs
- ½ cc de sel
- une pincée de poivre

PRÉPARATION

- 1 Préchauffer le four à 200 °C. Couper les pommes de terre et les légumes-racines en quartiers ou rondelles d'environ 5 mm d'épaisseur. Mélanger avec l'huile, assaisonner. Faire rôtir env. 15 minutes dans le four préchauffé, jusqu'à ce que les légumes soient presque cuits mais soient encore fermes.
- 2 Mélanger tous les ingrédients pour composer le mélange à base d'œufs.
- 3 Placer la pâte dans le moule à tarte et piquer le fond avec une fourchette. Répartir le mélange à base d'œufs sur le fond de tarte. Répartir les pommes de terre et les légumes grillés ainsi que les oignons par-dessus. Saupoudrer de thym.
- 4 Cuire la quiche dans la partie inférieure du four 30 à 35 minutes.