PLAT PRINCIPAL

QUICHE AUX POMMES DE TERRE ET AUX LÉGUMES AVEC FROMAGE FRAIS

★★★★★ (18)

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.