Quiche aux légumes d'hiver

Recette de Megan

Réalisation : entre 1 et 2 heures

Si vous n'avez pas le temps ou la patience de découper et disposer les lamelles de légumes, vous pouvez très bien les découper en dés et les mettre "pêle-mêle" dans la tarte avec l'appareil, après les avoir faits cuire à l'eau.
Vous pouvez également remplacer les légumes proposés par d'autres légumes de votre choix !

Source recette et photo : Fooby
https://fooby.ch/fr/recettes/17109/quiche-aux-legumes-d-hiver?startAuto1=4

Ingrédients

Pour 4 personnes

- 600 g de panais en lamelles d'env. 3 mm d'épaisseur
- 500 g de carottes en lamelles d'env. 3 mm d'épaisseur
- 300 g de racines rouges en lamelles d'env. 3 mm d'épaisseur
- 1 pâte à tarte
- 2 dl de crème
- 2 oeufs
- 40 de fromage râpé
- 1 CS de feuilles de thym
- Sel et poivre

Où trouver...

... de la crème fraîche ?

A *La Laiterie de Carouge*, au *Bocal Local*

Préparation

1. Blanchir les légumes les uns après les autres dans de l'eau bouillante salée pendant environ 5 minutes - les sortir de l'eau avec un écumoir sans les égoutter
2. Couper les lamelles de panais et de carottes en morceaux d'environ 3 x 5 cm.
3. Placer la pâte dans un moule à tarte et piquer généreusement le fond avec une fourchette
4. Mélanger la crème, les oeufs, le fromage et le thym, saler et poivrer
5. Verser ⅔ de cet appareil sur la pâte
6. Disposer les lamelles de légumes en spirale, en partant du bord
7. Verser le reste de l'appareil
8. Faire cuire environ 45 minutes dans le bas du four préchauffé à 200°C.