

Quiche aux endives et lardons :

Idée toute simple pour changer un peu des endives braisées ou en salade :

Ingrédients : 1 pâte brisée, 4 endives, 40 g de beurre, 1 pincée de noix de muscade, 150 g de lardons fumés, 3 œufs, 10 cl de crème fraîche, 125 g de gruyère râpé, sel, poivre.

- 1- **Préchauffer votre four à 210° C (thermostat 7).**
- 2- **Etaler la pâte dans un moule à tarte beurré et la précuire durant 5mn.**
- 3- **Nettoyer les endives sous l'eau froide, puis les émincer finement.**
- 4- **Cuire les endives dans le beurre à feu doux en veillant à ce qu'elles n'attachent pas au fond. Saler et poivrer. Laisser mijoter environ 20 mn.**
- 5- **Faire dorer les lardons à sec dans une poêle antiadhésive.**
- 6- **Battre les œufs, la crème fraîche et le fromage râpé, ajouter les lardons, du sel et du poivre.**
- 7- **Disposer les endives égouttées sur le fond de tarte puis recouvrir de la préparation à base de crème et d'œufs**
- 8- **Laisser cuire 35 minutes au four.**