

QUICHE A LA CITROUILLE



POUR 1 QUICHE

5 PERSONNES



PRÉPARATION : 25 MIN

CUISSON : 40 MIN



INGREDIENTS

Pour la pâte brisée :

- 250 g de farine
- 125 g de beurre
- 1 œuf
- 1 pincée de sel
- 5 cl d'eau

Pour la garniture :

- 400 g de citrouille (potiron, courge)
- 150 g de gruyère râpé
- 3 œufs
- 12 cl de lait
- 12 cl de crème fraîche
- 1/2 cuillère à café de muscade
- Sel et poivre

PRÉPARATION

Pour la pâte brisée :

1. Mélangez le sel et la farine, puis disposez-là en fontaine sur votre plan de travail.
2. Coupez le beurre en petits morceaux et mélangez-le à la farine du bout des doigts.
3. Battez l'œuf à la fourchette avec l'eau.
4. Versez l'œuf battu sur la farine et mélangez.
5. Faites une boule avec la pâte et laissez-la reposer au frais

Pour la garniture :

1. Préchauffez le four à 150°C (thermostat 3)
2. Pelez et râpez la citrouille comme des carottes
3. Battez les œufs avec la crème, le lait et assaisonnez
4. Étalez la pâte brisée, posez-là dans le moule et piquez le fond avec une fourchette
5. Versez l'œuf battu sur la farine et mélangez.
6. Mettez la quiche au four 40 min.

Bon appétit !