



Quiche aux girolles

Ingrédients

300 g + 1 cuillère à soupe	de farine
150 g	de beurre ramolli
5	œufs (taille moyenne)
300-400 g	de girolles
200-300 g	champignons de Paris
1	oignon moyen
2 cuillères à soupe	d'huile
1/2	bouquet de persil
125 ml	de lait
	Noix de muscade râpée
	Sel, poivre blanc

Préparation

1/4

Mélangez les 300 g de farine, le beurre coupé en petits morceaux, ½ cuillère à café de sel et un œuf pour former une pâte lisse. Couvrir et mettre environ une heure au réfrigérateur.

2/4

Nettoyez les champignons et les girolles et les couper en deux en fonction de leur taille. Épluchez l'oignon et le hacher finement. Mettez l'huile à feu fort et faites y frire les champignons. Ajoutez l'oignon et faites le revenir brièvement. Assaisonnez avec le sel et le poivre puis laissez refroidir.

3/4

Lavez et hachez le persil. Mélangez 4 œufs, le lait et le persil. Assaisonnez avec le sel, le poivre et la muscade.

4/4

Prenez un moule à tarte avec un fond amovible (28 cm de diamètre) ou un moule à charnière que vous graisserez au préalable. Recouvrez le plan de travail d'un peu de farine et étalez la pâte sur environ 34 cm de diamètre. Mettez la pâte dans le moule à tarte et faites dépasser le bord d'environ 3 cm. Piquez la surface avec une fourchette. Ajoutez les champignons et le mélange d'œufs, de lait et persil. Enfourez pendant 50-60 minutes dans un four préchauffé (four électrique : 175°C / four à convection : 150°C / gaz : thermostat 2)

Notre recommandation

Enfin de la girolle ! Cette quiche est le mets idéal pour une « Garden party » car elle est facile à manger en extérieur et avec une seule main ! L'autre main reste disponible pour un verre de Rosé Tavel 2016 signé Château d'Aqueria. Un vin frais et fruité qui non seulement s'accorde bien avec la quiche, mais aussi avec presque tous les classiques d'une Garden party comme par exemple le fromage grillé.

