



Quiche d'automne

Ingrédients

Pour la pâte

- 250 g de farine T80
- 10 cl d'huile (olive ou colza ou tournesol, plutôt goût neutre)
- 10 cl d'eau (du robinet !)
- Sel
- Une cuiller à soupe d'herbes aromatiques séchées du jardin (de l'origan séché, en ce qui nous concerne, mais ça peut être du persil d'Herbe et Coquelicot quand on n'a pas d'herbes maison)

Pour l'appareil

- Un butternut cru
- Deux fromages de chèvre frais (mais ça peut aussi être remplacé par de l'herbyère râpée ou de la tome de Belledonne en tranches, du cendré en dés...)
- Poivre (et un peu de sel, mais nous on ne sale pas trop)
- 6 œufs
- 30 cl de crème crue

Un grand merci à Juliette pour avoir partagé cette recette !

Retrouvez toutes les recettes sur collectifcitoyenherbeys.fr



Quiche d'automne



Comment ça se passe ?

- Mélanger tous les ingrédients de la pâte dans un saladier, à la main. L'étaler (toujours à la main, pas besoin de rouleau) dans un plat à tarte, en faisant remonter sur les bords. Pas besoin de beurrer le moule, ou de fariner je ne sais quoi, **c'est une pâte magique** qui ne colle pas,
- Eplucher le butternut et couper des rondelles d'environ 5 mm, faire de même avec les fromages de chèvre frais et alterner des couches sur la pâte. Tenter de terminer par une couche de fromage,
- Pour des raisons d'économie de vaisselle (!), dans le même saladier qui a servi pour la pâte (mais sans la pâte, bien sûr), mélanger les 6 œufs, ajouter la crème, le poivre, mélanger de nouveau, verser dans le moule à tarte,
- Préchauffer le four à 180°C, enfourner à mi-hauteur pour 30-45 minutes.

On peut rajouter des cerneaux de noix brisés dans l'appareil, quand on n'est pas allergique et qu'on aime le croquant.

Dégustez avec une salade verte aromatisée à l'huile de noix.

Un grand merci à Juliette pour avoir partagé cette recette !

Retrouvez toutes les recettes sur collectifcitoyenherbeys.fr