jardins du nord

Cultures & Jardiniers du Nord de la France et de la Belgique

Quiche aux champignons des bois et herbes fraîches



Ingrédients : pour 4 personnes

- ⇒ Une pâte feuilletée
- ⇒ 600 gr de champignons des bois
- ⇒ 200 gr de champignons de paris
- ⇒ 3 c. à soupe de persil haché
- ⇒ 2 c. à soupe d'estragon
- ⇒ 2 c. à soupe de basilic
- ⇒ 3 gros œufs
- ⇒ 25 cl de crème
- ⇒ 2 gousses d'ail
- ⇒ Huile d'olive
- ⇒ 50 gr de parmesan râpé

Préparation

⇒ Préchauffez le four à 180°C.
⇒ Tapissez un moule à tarte de pâte et piquez-y quelques trous. Couvrez de papier de cuisson et faites cuire à blanc. Sortez du four et laissez refroidir.
⇒ Brossez les champignons et coupez-les en rondelles. Coupez les plus gros en morceaux. Épluchez les gousses d'ail et émincez-les finement. Effeuillez l'estragon et le basilic et émincez-les finement.
⇒ Faites dorer les champignons dans de l'huile d'olive dans une grande poêle. Ajoutez l'ail et les herbes fraîches et laissez cuire pendant encore 2 minutes. Assaisonnez de sel marin et de poivre noir du moulin.
⇒ Faites égoutter les champignons dans une passoire et recueillez le jus.
⇒ Fouettez les œufs avec la crème et le jus des champignons. Mélangez-y le parmesan. Salez et poivrez.
⇒ Mélangez les champignons avec les herbes et recouvrez du mélange à base d'œufs.
⇒ Faites cuire la quiche pendant 30 minutes jusqu'à ce qu'elle soit dorée.
⇒ Servez avec une salade verte fraîche.





Fiche : 2020 JDN jardins du nord

Photo : du net