

Pâte brisée (Quiche)

40 min 

2 

45 min 

Ingrédients

(pour un moule de 28 cm de diamètre) 160 g de « Farina » Schär, 100 g de beurre froid, 100 g de fromage blanc, 1 jaune d'oeuf, 1 pincée de sel

Préparation

Dans une terrine, tamisez la farine. Ajoutez le beurre en petits morceaux et pétrissez bien le tout. Ajoutez le fromage blanc et le jaune d'oeuf en pétrissant le tout jusqu'à ce que vous obteniez une pâte lisse et homogène. Formez une boule, recouvrez-la d'un torchon et mettez-la au réfrigérateur pendant 20-30 minutes. Avec un rouleau à pâtisserie, étendez la pâte froide entre 2 feuilles de papier sulfurisé. Chemisez un moule rond avec la pâte en couvrant aussi les bords et garnissez à volonté. Faites cuire dans un four préchauffé.



L'astuce d'Oscar

150 g de tomates coupées en dés, 400 g de courgettes râpées et salées et 140 g de fromage râpé. Faites rissoler un peu d'oignon dans 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive. Mélangez bien 20 g de parmesan, 125 ml de crème, 125 ml de lait et 3 oeufs ; relevez en ajoutant du sel, du poivre et de la noix de muscade ; ajoutez le tout à l'oignon. Mettez ensuite les tomates, les courgettes et le fromage râpé sur le fond de pâte pour quiche et ajoutez le mélange d'oeufs, de lait et de crème.

