

QUICHE AU BLEU D'Auvergne

- Pâte Brisée maison
- 250 g de champignons de Paris
- 125 g de bleu d'Auvergne
- 60 g de crème fraîche épaisse
- 10 cl de crème fleurette
- 1 œuf
- 75 g de noix décortiquées
- Poivre

Laver et émincer en lamelles les champignons. Râper 50 g des noix.

Ecraser le fromage dans un cul de poule avec la crème fraîche, la crème fleurette, l'œuf et la noix râpée. Poivrer.

Etaler la pâte Brisée dans un moule à tarte beurré (30 cm de diamètre environ).

Napper le fond de la pâte avec l'appareil.

Déposer les lamelles de champignons dessus.

Enfourner à four chaud thermostat 7 (200°C) environ 30 minutes.

Ajouter les morceaux de noix décortiquées restant au moment de servir pour décorer.

Quiche au Bleu d'Auvergne

Pour 4 pers : 350 g de pâte brisée
250 g de champignons de Paris
125 g de bleu d'Auvergne
50 g de crème fraîche
1 petit œuf
75 g de noix décortiquées

Ecraser le fromage dans un cul de poule avec la crème, la crème fleurette, l'œuf, 50 g de noix râpées. Poivrer.
Napper le fond de la tarte avec cette crème.
Disposer les lamelles de champignons.
Au moment de servir, décorer des noix restantes non tranchées.

