

Quiche à la tomme du Haut-Verdon



La recette

par David, Le Martagon, Villars-Colmars

Ingrédients pour la pâte

(à faire tout de suite avant dans un saladier avec couvercle)

200 gr de farine

4 gr de levure

80 ml d'huile de tournesol

80 ml d'eau

Pour la farce :

20 gr de beurre

1 gros oignon émincé

200 gr de lardons fumés

200 gr de crème épaisse

3 œufs

300 gr de tomme jeune

Sel poivre muscade

Pour la pâte : mélanger, piquer et fermer.

Pour la farce : Dans une poêle, faire revenir le beurre, l'oignon et les lardons. Dans un bol, battre les œufs, la crème et ajouter le sel, le poivre et la muscade. Placer la pâte dans un moule, disposer dessus le mélange lardons-oignons, des tranches de tomme et ajouter le mélange crème-œufs.

Mettre au four (th 200°-210 °) pendant 30 min.