

Quiche aux champignons



Plat **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 40 mn

Le nom "quiche" dériverait du patois lorrain francique "Küchen". La composition originale de la quiche est celle de la quiche lorraine. La quiche lorraine est composée d'une pâte brisée ou feuilletée garnie d'un appareil, appelé migaine, et de lardons fumés. La migaine est constituée d'oeufs, de crème fraîche, de poivre, de sel...certains rajoutent un peu de muscade. Aujourd'hui, nous vous faisons découvrir une variante à cette quiche...

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 300 g de champignons de paris
- 30 g de beurre
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- sel
- poivre
- 1 cuillère à café d'aneth
- 1 oeuf
- 125 g de crème fraîche
- 50 g de fromage râpé

Préparation

- 1 Pelez, lavez et émincez l'ail et l'oignon. Égouttez les champignons et faites-les revenir dans une poêle avec le beurre. Lorsqu'ils ont rendu leur eau, ajoutez l'ail et l'oignon. Salez, poivrez. Ajoutez l'aneth. Poursuivez la cuisson sur feu doux quelques minutes tout en remuant. Réservez.
- 2 Dans un saladier, mélangez l'oeuf entier, la crème et le fromage râpé. Ajoutez-y les champignons.
- 3 Foncez un moule à tarte avec la pâte. Garnissez-le de la migaine. Faites cuire votre quiche au four à 220° pendant 30 à 35 minutes (+ou- selon le four).
- 4 Servez chaud ou tiède! Bon appétit!

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

