

Quiche aux chicons, lardons et fromage de Bruges



Plat **Facile**

Préparation : 20 mn

Cuisson : 55 mn

Savourez une quiche très moelleuse aux chicons et fromage " Vieux Bruges ", qui est affiné pendant un an et a beaucoup de goût.

Ingrédients

- 1 pâte Brisée
- 5 chicons ou endives
- 200 gr de lardons
- 100 gr de fromage vieux bruges en bloc
- 1 oignon
- 3 œufs
- 25 cl de crème liquide
- 3 cs de gruyère râpé
- poivre
- sel
- 1 pincée de muscade

Préparation

- 1 Nettoyez les chicons et l'oignon, coupez-les en petits morceaux, faites les cuire 15 min dans une poêle avec une noix de beurre, puis réservez.
- 2 Dans une poêle, faites fondre les lardons puis réservez sur du papier absorbant. Coupez en petits cubes le Fromage "Vieux Bruges".
- 3 Préchauffez votre four sur 200°C
- 4 Déroulez votre pâte dans un plat à tarte, piquez le fond avec une fourchette. Ajoutez le mélange chicons, oignon, lardons et cubes de fromag.
- 5 Dans un bol cassez les œufs, ajoutez la crème liquide, le gruyère râpé, le poivre, le sel (très peu) et la muscade. Bien fouetter.
- 6 Versez le mélange et enfournez pour 40 min.
- 7 Vous pouvez servir cette quiche avec une bonne salade vinaigrette. Bon appétit !

Proposé par



Gigi

bonjour ,j'aime les plats simples ,mijotés et savoureux comme je les cuisine chez moi en Belgique.

visitez mon blog et laissez moi vos commentaires
.merci//simplementgigi.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

