

Quiche mexicaine



Pour 6 personnes (moule 28 cm de diamètre)

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 15 + 45 minutes

- 1 pâte brisée
- 400 g de steak haché
- 1/2 poivron rouge
- 1 gros oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 grosse tomate
- 1 petite boîte de maïs
- 3 oeufs
- 20 cl de crème fraîche liquide
- 10 cl de lait
- 2 c à soupe de moutarde (Savora)
- 80 g d'emmental râpé ou cheddar
- 2 c à soupe d'huile d'olive
- 1 c à café de mélange d'épices mexicaines
- Sel
- Poivre (facultatif)

Placez la pâte brisée dans un moule à tarte beurré. Ôtez le surplus de pâte en passant un rouleau à pâtisserie sur le moule ou en s'aidant d'un petit couteau. Piquez le fond de la pâte à l'aide d'une fourchette. Placez votre moule au réfrigérateur le temps de préparer la suite de la recette. *Cette technique permet d'éviter l'affaissement des bords de la pâte pendant la cuisson.*

Épluchez et émincez l'oignon. Coupez le poivron en petits morceaux. Coupez la tomate en fines rondelles et placez-les sur une assiette, salez-les un peu et laissez égoutter.

Préchauffez votre four à 180° C (160° C pour moi).

Dans une poêle, faites revenir l'oignon avec l'huile d'olive. Ajoutez les morceaux de poivrons et laissez cuire 5 minutes à feu moyen. Ajoutez le steak haché, l'ail pilé, le mélange d'épices mexicaines et le maïs. Salez et poursuivez la cuisson pendant 10 minutes.

Ressortez votre moule à tarte du réfrigérateur. Badigeonnez de moutarde la surface de la pâte. Répartissez dessus la préparation à base de steak haché.

Dans un saladier, mélangez les oeufs, la crème fraîche liquide et le lait. Versez la préparation sur la garniture. Disposez les rondelles de tomate et parsemez de fromage râpé.

Glissez au four pour 40 à 45 minutes. Servez cette quiche accompagnée d'une salade.