



## **QUICHE ENDIVES - CAMEMBERT**

**La pâte** : 200g farine T.55 - 5g sel fin - 90g beurre - 1 oeuf - 20g d'eau –

**L'appareil à quiche** : 30cl crème liquide entière - 200g crème épaisse - 4 oeufs entiers - 2 jaunes d'oeufs - sel - poivre - noix de muscade moulue –

**Garniture** : 2 endives moyennes - 1 pomme verte - 1/2 camembert - 1 noix de beurre –

Mettre tous les ingrédients de la pâte dans le mixeur. Mixer rapidement jusqu'à la formation d'une boule. Filmer et entreposer au réfrigérateur durant 2 heures.

Dans un saladier, battre au fouet à main les oeufs, les jaunes, les crèmes et l'assaisonnement. Réserver.

Nettoyer les endives en ôtant le coeur, les laver. Egoutter. Les couper en rondelles. Les cuire dans une poêle avec une noisette de beurre. Réserver. Couper en petits cubes la pomme et le camembert.

Préchauffer le four à 180°C (th.6).

Étaler la pâte sur 3mm et la placer dans un moule à tarte beurré de 24 cm. Piquer le fond avec une fourchette. Répartir les endives, la pomme verte et le camembert. Verser l'appareil à quiche. Enfourner et cuire 35 minutes.

A servir avec une salade.



## **QUICHE ENDIVES - CAMEMBERT**

**La pâte** : 200g farine T.55 - 5g sel fin - 90g beurre - 1 oeuf - 20g d'eau –

**L'appareil à quiche** : 30cl crème liquide entière - 200g crème épaisse - 4 oeufs entiers - 2 jaunes d'oeufs - sel - poivre - noix de muscade moulue –

**Garniture** : 2 endives moyennes - 1 pomme verte - 1/2 camembert - 1 noix de beurre –

Mettre tous les ingrédients de la pâte dans le mixeur. Mixer rapidement jusqu'à la formation d'une boule. Filmer et entreposer au réfrigérateur durant 2 heures.

Dans un saladier, battre au fouet à main les oeufs, les jaunes, les crèmes et l'assaisonnement. Réserver.

Nettoyer les endives en ôtant le coeur, les laver. Egoutter. Les couper en rondelles. Les cuire dans une poêle avec une noisette de beurre. Réserver. Couper en petits cubes la pomme et le camembert.

Préchauffer le four à 180°C (th.6).

Étaler la pâte sur 3mm et la placer dans un moule à tarte beurré de 24 cm. Piquer le fond avec une fourchette. Répartir les endives, la pomme verte et le camembert. Verser l'appareil à quiche. Enfourner et cuire 35 minutes.

A servir avec une salade.