

Quichettes au Vieux Cantal



Ingrédients :

Pour la pâte brisée

- 300 g de farine type 55
- 200 g de beurre demi-sel
- 1 jaune d'œuf
- 50 g d'eau froide (1/2 verre doseur)

Pour la garniture :

- 150 g à 200 g de Cantal (vieux de préférence)
- 6 œufs
- 300 g de crème fraîche épaisse
- QS de ciboulette
- Sel (modéré)
- Poivre 5 baies du moulin
- 1 fuet catalan ou saucisse sèche

Réaliser la pâte brisée.

Pétrir et sabler tous les ingrédients ensemble à la main ou au robot pétrin.

Version Cook'in : mettre tous les ingrédients dans le bol. Pétrir **1 min** / .

Étaler la boule obtenue au rouleau sur la toile Silpat, couvrir de film alimentaire.

Placer au réfrigérateur le temps de préparer le reste.

Préchauffer le four à 180°C.

Pour la garniture :

Ciseler la ciboulette, détailler le fuet ou la saucisse sèche en tranches fines. Réserver.

Couper le Cantal en très petits dés.

Dans un cul de poule, battre les œufs et la crème au fouet.

Ajouter la ciboulette, le Cantal, mélanger. Assaisonner (sel modéré).

Version Cook'in : mixer le Cantal **10 sec/vit 6-7**.

Ajouter les œufs, la crème, la ciboulette, le sel et poivre. Mélanger **30 sec/vit 5**. Réserver au frais.

Sortir la pâte du réfrigérateur. Oter le film alimentaire et piquer.

Poser les empreintes 6 ronds sur la plaque perforée.

Détailler 6 ronds de pâte au découpoir de 13 cm. Foncer les empreintes.

Placer un carré de papier sulfurisé sur chaque rond de pâte et des noyaux de cuisson. Cuire à blanc 10 min à 180°C.

Sortir du four, retirer les papiers sulfurisés et les noyaux de cuisson.

Verser l'appareil à quiche dans chaque fond de pâte précuits.

Poser dessus les tranches de fuet ou saucisse sèche. Enfoumer 20 min à 180°C.

Suggestion :

Pour un repas du soir, servir avec une salade verte.

Vous pouvez aussi réaliser une grande quiche dans un moule à tarte d'au moins 28 cm. Cuisson 25 à 30 min.