

Quiche aux oignons

Ingrédients :

Moule à tarte porcelaine (voir p.10)

Papier cuisson

Pâte brisée (voir p.247)

Oignons

Oeufs

Crème fraîche épaisse (vache ou végétale)

Huile d'olive

Muscade râpée

Thym

Sel / poivre

Eau au fond de la cocotte

Cocotte de base

4 pers.

-
300 g
2
150 g
1 c. à s.
-
-
-
2 c. à s.

Grande cocotte

6 pers.

-
400 g
2
180 g
1 c. à s.
-
-
-
3 c. à s.

Préparation :

- 1 - Préparez la pâte brisée. Laissez reposer 1 h.
- 2 - Pelez et émincez très finement les oignons.
- 3 - Dans un saladier, mélangez la crème, les œufs, une pincée de muscade, les oignons, le thym effeuillé et l'huile d'olive.
- 4 - Étalez la pâte sur du papier cuisson, déposez-la dans le moule et piquez-la à la fourchette.
- 5 - Versez le mélange en égalisant.
- 6 - **Versez les c. à s. d'eau au fond de la cocotte.**
- 7 - Placez le moule dans la cocotte.
- 8 - Fermez la cocotte et mettez en cuisson.

Temps de cuisson :

	45 mn	55 mn
Inversion*	25 mn	25 mn
HAUT :	Maxi jusqu'à dorage puis Mini	Maxi jusqu'à dorage puis Mini
BAS :	Maxi 25 mn puis Mini	Maxi 25 mn puis Mini

*inversez la cocotte en cours de cuisson : voir p.7

Notes :

.....

.....

.....

.....