

Quiche à l'oseille champignons coppa chèvre et parmesan

 cuisinedegut.net

Gut

INGRÉDIENTS

Pour 4 à 6 personnes

1 pâte feuilletée pur beurre ou mieux maison
200 gr D'oseille fraîche
7/8 champignons de Paris
7 tranches de Coppa
2 cuillères à soupe de Chavroux
Huile d'olive ou une noix de beurre doux
3 oeufs
2 cuillères à soupe de fromage blanc
25 cl de crème liquide
Parmesan râpé
Fleur de sel – Poivre au moulin



PRÉPARATION

- Laver l'oseille, l'équeutter puis la couper grossièrement en morceaux.
- Faire fondre un morceau de beurre dans une poêle ou mettre un filet d'huile d'olive
- Ajouter l'oseille pour la faire fondre
- Eplucher les champignons, les ciseler et les ajouter à l'oseille. Saler et poivrer
- Laisser cuire jusqu'à ce qu'il n'y ait pratiquement plus d'eau rendue.
- Passer ces légumes à travers une passoire et bien appuyer dessus pour retirer toute l'eau.
- Laisser les légumes dans la passoire au dessus d'un saladier et réserver.
- Casser les oeufs dans un petit saladier
- Ajouter le fromage blanc, puis la crème.
- Saler poivrer et bien fouetter le tout.
- Placer votre pâte feuilletée sur un plat à tarte.
- Piquer le fond avec une fourchette.
- Etaler le Chavroux sur le fond de tarte
- Ajouter les tranches de coppa
- Parsemer l'oseille/champignons sur la tarte
- Recouvrir le tout avec la préparation aux oeufs
- Saupoudrer de parmesan râpé.
- Préchauffer le four à **200° c**
- Enfourner dès que le four est chaud et cuire **30 minutes**

- Déguster dès la sortie du four avec une salade

CONSEILS ET ASTUCES

1- Si vos légumes ne sont pas suffisamment recouverts de préparation aux oeufs, ajoutez un peu de lait

2- Vous pouvez, si vous avez la chance d'en trouver, mettre plus d'oseille, un 3ème bouquet d'oseille ce sera parfait !

3- Surveillez la cuisson !