

Quiche aux artichauts *(Tourtes et tartes salées)*



Préparation

Faire revenir les échalotes finement hachées dans l'huile d'olive, ajouter les artichauts en fines tranches et rincés au préalable dans l'eau avec un peu de jus de citron pour les empêcher de s'oxyder. Assaisonner avec le sel et cuire, avec un couvercle, pendant 15 minutes. Tapisser un plat à tarte de papier sulfurisé puis mettre dessus la pâte feuilletée prête à l'emploi, piquer le fond avec une fourchette pour qu'elle ne gonfle pas pendant la cuisson. Ajouter les légumes. Battre les oeufs avec le lait et le parmesan, ajouter la crème, les dés de fromage et le poivre, bien mélanger et verser sur les légumes. Cuire au four à 180°C pendant 30 minutes.

Conseils

Si vous préférez des saveurs plus fortes, vous pouvez remplacer le fromage doux par un fromage plus affiné au goût plus intense. Faites attention cependant à ne pas recouvrir la saveur délicate des artichauts!

Anecdotes

Le mot quiche est français, mais il a des origines germaniques: il dérive de l'allemand 'kuchen' qui signifie gâteau.

Information

Préparation 50 minutes

Temps total 30 minutes

Pour X Pour 6 personnes

Niveau de difficulté Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingrédients

Pâte feuilletée

Artichauts 5 unités

Échalotes (Une échalote)

Huile d'olive extra vierge

Oeufs 3 unités

Parmesan 50 grammes

Lait (Un demi-verre de lait)

Crème fraîche 125 millilitres (Pour cuisiner)

Sel

Poivre

Fromage 150 grammes (Doux (par exemple Bel Paese) en dés)