



## QUICHE AU CHAOURCE, CHAMPIGNONS DE PARIS ET CHOU VERT

### Ingrédients



2 pers.



4 pers.

Dans votre box :

Pâte à tarte brisée	1 pièce	1 pièce
Chaource	100 g	100 g
Champignons de Paris	150 g	150 g
Chou vert	¼ pièce	¼ pièce
Crème liquide	20 cl	20 cl
Jeunes pousses de salade	150 g	150 g
Citron jaune	½ pièce	½ pièce
Piment d'Espelette	1 pincée	1 pincée
Œufs	4 pièces	4 pièces

Dans votre placard :

Huile d'olive	5 cl	5 cl
Gros sel		
Sel fin		



## Réalisation de la recette

🕒 Préparation : 12 mn

🕒 Cuisson : 25 mn

### 1. La quiche

- Préchauffez le four à 180°C.

Lavez les légumes. Effeuillez le chou vert, puis dans une casserole d'eau bouillante salée, cuire les feuilles pendant 6 à 8 minutes jusqu'à ce qu'elles soient fondantes. Taillez les champignons en grosses lamelles. Taillez le chaource en tranches épaisses.

- Dans un saladier, mélangez 2 œufs entiers, 2 jaunes d'œufs, la crème et assaisonnez de sel et de piment.
- Retirez la branche blanche de chaque feuille de chou afin de ne garder que la partie verte.
- Étalez la pâte dans un moule à tarte puis déposez les ingrédients à l'intérieur de manière harmonieuse, le chou vert, les champignons et le chaource. Versez le mélange œufs/crème et cuire pendant 30 minutes au four.

### 2. Le dressage

- Servir la quiche sur un plat à tarte, puis dans un saladier à part les jeunes pousses assaisonnées d'huile d'olive et jus de citron.

### 3. Le + du Chef

- Si vous n'avez pas mis toutes les feuilles de chou dans la quiche, vous pouvez les congeler dans une poche à congélation pour l'utiliser lors de la confection d'une soupe. Les feuilles de chou « blanchies » (précuites) se conservent très bien.

### 4. Le chaource

- Le chaource est un fromage très ancien, d'origine monastique. C'était le fromage préféré de Marguerite de Bourgogne. Il a pourtant fallu attendre 1970 pour qu'il bénéficie d'une AOC. Ce fromage de Champagne à pâte blanche et à la croûte duveteuse est fabriqué par de petites laiteries de l'Aube et de l'Yonne.

