

Quiche à la parisienne



250gr de pâte brisée
300gr de champignons de
Paris
200gr de lardons
1 noisette de beurre
50 cl de crème fraîche
5 œufs
1 pincée de noix de
muscade
Sel, poivre
3 cuil à soupe de persil et de
cerfeuil

Préparation 10 min pour 4 personnes

Cuisson 35 min

Etaler la pâte dans une tourtière beurrée.
Faire revenir les lardons, réserver, puis faire
revenir les champignons.

Battre les 5 œufs en omelette, ajouter petit à petit la
crème fraîche, le persil et le cerfeuil. Saler, poivrer,
ajouter la noix de muscade.

Sur le fond de tarte, répartir les champignons, les
lardons, couvrir avec le mélange œufs/crème et
glisser au four 30 à 35 min à 210°C.

Servir chaud accompagné d'une salade verte.

Variantes : Vous pouvez remplacer les lardons par
des courgettes, des blancs de poulet émincés.