



60 rue de la république – 67720 HOERDT – Tél : 03 88 68 14 75

www.ferme-riedinger.com

QUICHE AU POTIRON

Pour un moule de 33 cm :

- pâte brisée
- 1kg de potiron
- 4 œufs
- 40 cl de crème fraîche
- 150g de mozzarella râpée
- 80g de feta nature
- 100g d'allumettes de jambon fumé
- 3 oignons (2 rouges et 1 jaune)
- un peu d'huile d'olive
- sel, poivre, muscade

Etaler la pâte brisée dans le moule puis disposer au frais le temps de la préparation.

Râper grossièrement le potiron, le saler légèrement, le poivrer et le laisser égoutter dans une passoire.

Blondir les 3 oignons dans un peu d'huile d'olive, ajouter les allumettes de jambon fumé.

Mélanger les œufs avec la crème, la feta et la muscade.

Mélanger au potiron les oignons et les allumettes de jambon fumé.

Sortir le moule du frais, parsemer d'un peu de chapelure puis par-dessus les 150g de mozzarella râpée.

Déposer sur ce fond le mélange de potiron.

Verser la préparation aux œufs sur la quiche.

Enfourner dans un four chaud à 190° pendant 45 - 50 minutes.

BON APPETIT