



Quiche forestière



6 pers



20 mn



Les ingrédients

- 1 oignon
- 1 échalote
- 1 c. à s. d'huile d'olive
- 400 g champignons
- 1 œuf
- 1 boule de mozzarella
- 100 g de fromage blanc
- Sel, poivre

La recette

Etape 1

Préchauffer le four à 180°C. Peler l'échalote et l'oignon, le couper en deux. Mettre le tout dans le bol. Mixer.

Racler les parois à l'aide de la spatule. Ajouter l'huile d'olive et les champignons coupés en petits morceaux, saler, poivrer. Faire cuire durant 15 minutes.

Etape 2

Égoutter et réserver. Mettre l'œuf et le fromage blanc dans votre bol, saler et poivrer. Mixer.

Ajouter la mozzarella coupée en dés. Mixer.

Etape 3

Ajouter les champignons. Mélanger.

Étaler la pâte dans un moule à tarte recouvert de papier sulfurisé et piquer le fond avec une fourchette. Verser la préparation dans le moule. Enfourner pendant 40 min.

