

QUICHE à LA COURGE



Temps de préparation: 15mn - Temps de cuisson: 55mn - Nombre de portions: 8

Ingrédients:

- 1 Pâte brisée ou Pâte brisée Provençale (dans les basic)
- 500g Courge (butternut chair)
- 200g Crème liquide entière
- 3 Oeufs
- 1 Oignon
- 100g Gruyère râpé
- 2 pincées Sel
- 2 pincées Poivre moulu
- 1 pincée muscade
- 1cs Huile de courge

Préparation:

- Pâte brisée ou pâte brisée Provençale dans la rubrique basic: Préchauffer le four et préparer une des deux pâtes
- Placer 200g d'eau au fond du bol puis placer le panier cuisson et y mettre les morceaux de courge. Cuire à la vapeur 25 min/ Varoma / vitesse 1
- Foncer la pâte dans un plat à tarte faire des petits trous à l'aide d'une fourchette. Placer le fond de tarte 15 minutes dans le four. Pour la cuire à blanc
- A la fin de la cuisson: Réserver le panier cuisson. Vider l'eau qui se trouve dans le bol puis le sécher
- Mettre l'oignon couper en deux puis mixer 5 sec / vitesse 5
- Rajouter l'huile de courge et rissoler 4 min/ Varoma / vitesse 1
- Ajouter la courge, le sel, le poivre, les oeufs, la crème liquide, la noix de muscade Mixer 30 sec / vitesse 7
- Ajouter le fromage râpé 5 sec / vitesse 3.
- Verser la farce dans le fond de tarte puis replacer au four pour 30 minutes à 180°