



Quiche aux chicons et aux poires



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

1 paquet de pâte sablée
2 poires (Conférence)
1 noisette de beurre
2 cuillères à soupe de miel
400 grammes de chicons (sans le cœur plus ferme et en lanières)
sel et poivre
2 cuillères à soupe de pignons de pin
150 grammes de jambon fumé
4 œufs (en lanières)
200 grammes de fromage à la crème
100 grammes roquette

Méthode de préparation

- 1.** Préchauffez le four à 180 °C.
- 2.** Tapissez un moule à tarte avec la pâte brisée. Piquez-la de quelques petits trous à l'aide d'une fourchette.
- 3.** Couvrez-la de petits poids pour la cuire à blanc pendant 15 minutes. Sortez-la du four, laissez-la refroidir et retirez les poids.
- 4.** Épluchez les poires, retirez le trognon et coupez-les en petits dés.
- 5.** Faites fondre le beurre dans une casserole et ajoutez les dés de poires. Arrosez-les de miel et laissez-les caraméliser pendant 5 minutes.
- 6.** Ajoutez les chicons. Faites cuire en remuant. Salez et poivrez.
- 7.** Grillez les pignons de pin.



- 8.** Mélangez les pignons de pin, les lanières de jambon, les œufs et le fromage à la crème.
- 9.** Ajoutez la préparation à base de poires et chicons et mélangez bien.
- 10.** Versez dans le moule à quiche et faites cuire 30 minutes.
- 11.** Décorez avec la roquette et servez tiède.