Difficulté : facile Temps de préparation : 5min Temps de cuisson : 35min - 45min

QUICHE AUX OIGNONS CARAMÉLISÉS ET CHAMPIGNONS

Une quiche savoureuse aux champignons et oignons fondants, idéale pour un repas d'automne simple et réconfortant

- **Le Fond de tarte** confectionnée par la **Maison Du Mieux Manger**
- **Les Légumes de la Maison du Mieux Manger, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour une fraîcheur incomparable**

LES INGRÉDIENTS

pâte à tarte
1

Salade
1

crème fraiche
25cl

fromage râpé
50g

Champignons de Paris
250grs

Oignon
1 gros

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS

oeufs
2

sel, poivre
à votre convenance

Huile d'olive

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Préchauffez le four à 180°C. Lavez la salade.

ÉTAPE 2

Émincez l'oignon et faites-le revenir à feu doux avec un peu d'huile (et beurre si vous voulez) jusqu'à ce qu'il soit bien doré et légèrement caramélisé (10-15 min). Nettoyez et coupez les champignons. Faites-les sauter à feu vif 5-6 min jusqu'à ce qu'ils rendent leur eau et dorent un peu. Salez et poivrez.

ÉTAPE 3

Dans un bol, battez les œufs avec la crème, une pincée de sel, de poivre. Ajoutez la moitié du fromage râpé.

ÉTAPE 4

Déroulez la pâte dans un moule à tarte. Piquez le fond à la fourchette. Répartissez les oignons, puis les champignons. Versez l'appareil par-dessus, ajoutez le reste du fromage.

ÉTAPE 5

Enfournez pour 35 à 40 minutes, jusqu'à ce que la quiche soit bien dorée.

ÉTAPE 6

Laissez tiédir. Servez accompagné de la salade et d'une vinaigrette.

CONSEILS ET ASTUCES

Vous pouvez Ajouter quelques noisettes concassées ou des éclats de noix pour une touche automnale originale