

## Principe et préparation d'une quiche au chèvre

	<u>Pâte brisée</u>	<u>Appareil à crème prise</u>	<u>Garniture</u>
Opération de départ	Ingrédients : <ul style="list-style-type: none"> <li>•250 g de farine</li> <li>•125 g de beurre</li> <li>•12 g de sucre S2</li> <li>•2 jaunes d'œuf</li> <li>•+/- 5 cl eau</li> <li>•Sel</li> </ul>	Ingrédients : <ul style="list-style-type: none"> <li>•1 dl de lait</li> <li>•2 dl de crème</li> <li>•2 œufs + 1 jaune</li> <li>•Sel, poivre, muscade, ciboulette</li> <li>•Eventuellement : curry, paprika ...</li> </ul>	Ingrédients : <ul style="list-style-type: none"> <li>•Tomates</li> <li>•Oignons revenus</li> <li>•Bûche de chèvre</li> <li>•Crème prise</li> </ul>
Opération de préparation	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Mettre la farine en fontaine</li> <li>•Ajouter le sel et le sucre sur la farine</li> <li>•Ramollir le beurre au centre de la fontaine</li> <li>•Ajouter les jaunes d'œuf</li> <li>•Ajouter progressivement l'eau lors de l'incorporation de la farine jusqu'au moment d'avoir la bonne consistance.</li> <li>•Mettre la pâte au frigo pour afin qu'elle ne colle plus et ne se déchire pas lors de la mise en forme.</li> </ul>	Mélanger les ingrédients au fouet	Monder les tomates : <ul style="list-style-type: none"> <li>•Prendre une tomate.</li> <li>•Enlever le pédoncule.</li> <li>•Faire une incision en forme de croix sur le côté opposé pour faciliter l'épluchage.</li> <li>•Plonger la tomate dans de l'eau bouillante qq secondes.</li> <li>•Plonger la tomate dans de l'eau glacée pour arrêter la cuisson.</li> <li>•Eplucher.</li> <li>•Couper les tomates et le fromage en tranches.</li> <li>•Garnir le fond de la pâte avec les oignons revenus.</li> <li>•Garnir la pâte précuite de tranches de tomates et de fromage.</li> <li>•Enfourner et ajouter la crème prise.</li> </ul>
Opération de cuisson	Cuire à blanc dans une platine graissée à 180° C		Cuire à 140° C et vérifier la cuisson. La quiche est cuite lorsque son centre est moyennement figé quand on la secoue.
Finition			
Trucs et astuces	Lorsqu'il s'agit d'une recette salée, ne pas ajouter de sucre dans la pâte		Lors de l'utilisation d'ingrédients salés, ajouter moins de sel (lardons par exemple)

Il est possible de préparer des quiches sans cuisson à blanc. Pour ce faire, ne pas utiliser l'appareil à crème prise, mais faire une sauce Mornay (béchamel + fromage) à laquelle on ajoute du blanc d'œuf battu en neige.