

Quiche aux petit-pois et brie



QUANTITÉ

2-3 personnes



PRÉPARATION

30 minutes



REPOS

Non



CUISSON

30 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT :

POUR LA PÂTE BRISÉE

- 100g de farine de maïs (à défaut, de la farine de blé)
- 100g de farine de blé
- 100g de beurre
- Du romari
- Du sel
- 40mL d'eau tiède

POUR L'APPAREIL A QUICHE

- 4 œufs
- 250ml de lait de riz non sucré (à défaut, du lait de vache)
- 1 c. à soupe de fécule de maïs
- 300g de petit-pois frais
- 200g de brie
- Du romarin
- Du sel et du poivre



PRÉPARATION DE LA PÂTE BRISÉE

Dans un saladier, versez tous les ingrédients sauf l'eau.

Mélangez à la main jusqu'à obtenir une texture sableuse.

Ajoutez l'eau tiède et mélangez encore jusqu'à former une boule de pâte lisse.

Laissez reposer au réfrigérateur pendant au moins 15 minutes.

PRÉPARATION DE LA QUICHE

Ecossez les petits-pois et faites-les cuire pendant 7-8 minutes dans une casserole d'eau bouillante.

Égouttez-les et réservez.

Préchauffez votre four à 220°C.

Sortez la pâte du réfrigérateur et étalez-la avec un rouleau à pâtisserie.

Déposez-là délicatement dans un moule à tarte. Avec une fourchette, piquez le fond de tarte.

Dans un saladier, versez le lait, cassez les œufs et battez avec une fourchette.

Ajoutez la maïzena et mélangez bien.

Ajoutez les petits pois, le brie coupé en cubes, le romarin, le sel et le poivre.

Versez la préparation sur le fond de tarte.

Faites cuire au four pendant 30 minutes à 220°C.