

Quiche aux fanes de carottes, chèvre & champignons



QUANTITÉ

2/3 personnes



PRÉPARATION

15 minutes



REPOS

Non



CUISSON

25 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT :

- 1 pâte brisée
- Les fanes d'une botte de carottes
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1/2 gousse d'ail
- 1 cuillère à café de graines de courge
- 1 pincée de sel
- 4 oeufs
- 200ml de lait végétal non sucré (ou animal si vous préférez)
- 1 cuillère à café de maïzena
- Une quinzaine de champignons de Paris
- 1 bûche de chèvre



Préchauffez votre four à 200°C.

Préparez le pesto de fanes de carottes : dans le bol de votre mixeur, mettez les fanes (rincées à l'eau froide), l'huile d'olive, l'ail, les graines de courge et le sel.

Mixez jusqu'à obtenir une texture assez homogène.

Déposez votre pâte brisée dans un moule à tarte et piques le fond avec une fourchette.

Dans un saladier, fouettez les œufs avec une fourchette.

Ajoutez le lait et la maïzena et mélangez bien.

Versez 2 cuillères à soupe de pesto de fanes de carottes dans la pâte et mélangez afin qu'il s'intègre bien.

Coupez les champignons en lamelles et disposez-les sur votre pâte à tarte.

Versez par dessus l'appareil à quiche.

Coupez votre bûche en rondelles et déposez-les sur votre quiche.

Faites cuire au four pendant 25 minutes à 220°C.