

Quiche provençale, roquette, fromage râpé, zestes de citron, vinaigrette aux anchois

Recette pour 4

Description

Tarte classique, composée d'une garniture et d'un mix à base d'oeuf (migaine) et fromage.

Celle-ci est au saveurs Méditerranéenne, et goûte le soleil.

L'astuce du chef

Lors du remplissage de la quiche, commencez toujours par tapissez le fond de fromage râpé, cela permettra à la pâte crue de résister mieux au liquide (Migaine) que vous allez verser dessus avant la cuisson.

Ingrédients

Garnitures

- 2 Unité(s) Tomates italiennes
- 100 Gr Jambon blanc
- 130 Gr Fromage gruyère
- Sel et poivre

Pâte Brisée (tourte)

- 500 Gr Farine
- 10 Gr Sel
- 1 Unité(s) Oeuf
- 30 Ml Huile d'olive
- 160 Ml Eau
- Sel et poivre

Mélange à cuisson (Migaine)

- 150 Gr Oeuf
- 125 Ml Lait
- 125 Ml Crème 35% à cuisson
- 1 Cuil. à soupe Herbes de provence
- Sel et poivre

Salade et vinaigrette

- 4 Poignée(s) Roquette
- 2 Unité(s) Filet d'anchois
- 0.50 Unité(s) Citron
- 1 Cuil. à soupe Moutarde de dijon
- 75 Ml Huile végétale
- 75 Ml Huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Mise en place

Lavez les tomates, enlever le pédoncule.

Râpez Gruyère, parez le gras du jambon si nécessaire, puis le couper en brunoise (petits cubes)

Garnitures

Tranchez les tomates en rondelles.

Placez le fromage râpé dans le fond de la quiche, déposez les cubes de jambon, puis les rondelles de tomates.

Pâte Brisée (tourte)

Dans un bol, mélangez le sel et la farine (tamisée).

Creusez une fontaine avec vos doigts, y déposez l'oeuf, Versez l'huile d'olive et l'eau.

Mélangez l'ensemble sans trop travailler la pâte.

Versez votre pâte sur la table, la travailler encore un peu de manière à avoir une belle homogénéité.

Roulez-la en forme de boule, l'envelopper d'un film plastique alimentaire.

La garder dans le frigo au moins 1 heure.

Mélange à cuisson (migaine)

Cassez les oeufs dans un bol, les battre un peu à l'aide d'un fouet.

Incorporez successivement la crème et le lait.

Assaisonnez le mélange de muscade, herbes de Provence, sel et poivre.

Versez le mélange sur la garniture au fond de la tarte jusqu'à hauteur des bords.

Placez la quiche dans le four pour une durée de 30 minutes environ

Salade et vinaigrette

Dans un récipient haut, versez l'huile végétale, l'huile d'olive, les anchois, la moutarde, sel et poivre.

Plongez une mixette électrique et bien mixer jusqu'à l'obtention d'une vinaigrette homogène.

Au moment du service, mélanger la salade avec la vinaigrette et ajouter les zestes de citron.

Montage

Déposez une part de quiche dans une assiette ronde, légèrement à côté déposez votre salade, ajoutez un peu de gruyère râpé sur la salade.

Bon appétit!