

Word - Exercice N° 06

Recopier le texte ci-dessous.

QUICHE AUX CEPES

Préparation : 45 mn

Cuisson : 35 mn – 250°C

Ingrédients (pour 4-5 personnes) :

- Pâte brisée (150g de farine, 75g de beurre, pincée de sel, un peu d'eau – moins de 10cl)
- Une noix de beurre
- 4 gros cèpes frais
- Quelques (4-5) champignons de Paris à dos brun (plus parfumés que les blancs)
- Sel, poivre, muscade
- 1/2 gousse d'ail
- 1dl de crème fraîche
- 2 tranches de jambon
- 2 oeufs
- Une poignée de gruyère râpé

Préparation :

Faire la pâte brisée en rajoutant l'eau à la fin. La laisser reposer (de préférence 1 heure, sinon la placer 5 mn environ au congélateur).

L'étaler dans un moule à tarte beurré.

Faire sauter et réduire les cèpes et les champignons avec l'ail.

Quand ils ont commencé à rendre leur eau, ne pas jeter le jus de cuisson, mais rajouter au contraire la crème fraîche.

Saler, muscader et poivrer, faire mijoter quelques minutes puis réserver à la fenêtre pour laisser refroidir ce goûteux mélange.

Pendant ce temps, enfourner 10 mn à four chaud (250°C) la pâte seule.

Couper le jambon en petits carrés.

Quand le mélange crème - champignons est froid, y ajouter les deux oeufs préalablement fouettés, bien mélanger le tout et le verser avec les morceaux de jambon dans le fond de tarte.

Saupoudrer de gruyère râpé, puis faire cuire environ 20 mn à mi-hauteur jusqu'à ce que ce soit bien gratiné.