**Quiche aux blettes**

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 35 min

Temps de cuisson : 40 min

**Ingrédients**

* 1 pâte brisée
* 1 botte de blette
* 100 g de lardons
* 20 cl de crème fraîche
* 3 oeufs

50 g de gruyère râpé

**Préparation**

Laver les blettes, les couper et les cuire à l’eau 20 min. Bien égoutter les blettes.

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Étaler la pâte dans un plat à tarte, mélanger la crème fraîche avec les œufs et les lardons.

Disposer les blettes sur la pâte, verser le mélange œufs/crème fraîche/lardons dessus.

Parsemer de gruyère râpé, enfourner 40 min environ selon votre four.