

Quiche aux bolets



- 1 pâte brisée
- 30 g de bolets mélangés séchés
- 40 g de beurre
- 200 ml de crème fraîche 35%
- 3 œufs
- 2 échalotes françaises
- 2 cuillères à soupe de livèche écossaise
- Sel
- Poivre

Réhydrater les bolets en les recouvrant de 150 ml d'eau et cuire à feu doux pendant 10 minutes.

Quand ils sont prêts, égouttez-les en réservant le bouillon obtenu, puis émincez-les.

Faites fondre le beurre dans une poêle, ajoutez les échalotes pelées et hachées. Laissez cuire en remuant pendant 3 minutes puis ajoutez les champignons.

Faites-les sauter jusqu'à ce que toute l'eau se soit évaporée.

Salez, poivrez et laissez refroidir.

Dans un saladier, mélangez les œufs, la crème fraîche et la livèche.

Salez et poivrez.

Étalez la pâte dans un moule à tarte.

Répartissez-y les champignons.

Verser le mélange sur les champignons.

Mettez le moule dans le four préchauffé à thermostat 210 °C et laissez cuire pendant 30 minutes.

Servez chaud ou froid accompagné d'une salade verte.

Utiliser le bouillon de champignon pour parfumer un autre plat.