

Quiche au bleu de Mamie Jo

La générosité du bleu enrobe avec douceur de petits éclats dorés.

Ingédients

- 1 pâte brisée
- 120 g de bleu (Fourme d'Ambert, Bleu d'Auvergne...)
- 50 g d'emmental râpé
- 3 œufs
- 20 cl de crème fraîche épaisse
- 10 cl de crème fraîche liquide
- 1 à 2 c. à café de maïzena
- Poivre (pas de sel)
- 50 g de cerneaux de noix
- 1 c. à soupe de miel
- 1 noix de beurre



Préparation

- Étape 1** Préchauffer le four à 180°C. Foncer un moule avec la pâte brisée.
- Étape 2** Écraser grossièrement le bleu. Ajouter les œufs battus, la crème épaisse, la crème liquide et la maïzena. Mélanger jusqu'à obtenir un appareil homogène.
- Étape 3** Ajouter l'emmental râpé et poivrer. Mélanger de nouveau.
- Étape 4** Verser l'appareil sur le fond de tarte.
- Étape 5** Dans une petite poêle, faire fondre le beurre et ajouter les noix. Verser le miel et laisser caraméliser 2 minutes en mélangeant.
- Étape 6** Répartir la moitié des noix caramélisées dans l'appareil et conserver le reste pour la décoration.
- Étape 7** Enfourner 35 à 40 minutes, jusqu'à ce que la quiche soit dorée.
- Étape 8** Déposer les noix restantes sur la quiche à la sortie du four.

Mon conseil

- Servir avec une petite salade de jeunes pousses agrémentée de lamelles de poire.

