

# Quiche au fromage d'alpage



## Ingrédients pour 4 personnes

### Pour la pâte:

- 200 g de farine
- 1 cc de sel
- 80 g de beurre froid
- 1 œuf
- env. 1 dl d'eau

ou une pâte à gâteau prête à l'emploi (32 cm de diamètre)

### Pour l'appareil:

- un peu de beurre
- 1 oignon haché
- 500 g de poireaux coupés en fines lamelles ou d'autres légumes selon les goûts
- 2 dl de crème
- 4 œufs
- 200 g de fromage d'alpage à pâte dure râpé
- sel et poivre

## Préparation

Pour la pâte, mélanger la farine et le sel dans un saladier. Ajouter le beurre coupé en morceaux, sabler. Faire un puits, ajouter l'eau et rassembler en une pâte (ne pas pétrir).

Réserver la pâte environ 30 min au frais.



Faire chauffer le beurre dans une poêle, ajouter l'oignon et les poireaux, étuver environ 10 min. Laisser refroidir. Mélanger la crème, les œufs et le fromage d'alpage râpé. Saler, poivrer et verser sur les légumes. Bien mélanger.

Préchauffer le four à 220 °C.

Préparer un moule à charnière d'environ 24 cm de diamètre: chemiser le fond de papier sulfurisé et graisser les bords.

Abaisser la pâte sur un peu de farine de façon à obtenir un cercle d'environ 30 cm de diamètre. Foncer le moule. Piquer le fond à l'aide d'une fourchette. Verser l'appareil dans le moule.

Cuire environ 40 min dans le bas du four.