

QUICHE AUX ORTIES

Ingrédients pour une quiche de 8 parts :

- 1 pâte brisée
- 4 œufs
- 300g de feuilles d'orties ciselées
- 150g de dés de jambon ou de saumon
- 1 poivron rouge coupé en dés
- 20 cl de crème fraîche épaisse
- Olives noires concassées
- Thym, sel et poivre, piment d'Espelette (facultatif)
- 125 g de fromage râpé

Préparation :

Préchauffez le four à 210°

Étalez la pâte dans un moule huilé, piquez-la avec une fourchette.

Battez les œufs en omelette, ajoutez la crème fraîche, les dés de jambon ou de saumon ainsi que les dés de poivron et les olives noires concassées.

Saupoudrez du thym, salez, poivrez, pimentez à volonté.

Ciselez grossièrement les pointes d'orties et ajoutez-les aux œufs.

Mélangez bien le tout.

Versez la préparation sur la pâte, saupoudrez la quiche avec le fromage râpé et enfournez-la pendant 35 à 40 minutes.