

Quiche aux choux de Bruxelles, aux lardons et à la pomme

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

400 grammes de choux de Bruxelles
1 pomme
150 grammes de lardons fumés
1 rouleau de pâte sablée (ou feuilletée prête à l’emploi)
3 œufs
180 ml de crème
75 grammes de fromage vieux (râpé)
1 poignée de persil plat
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Préchauffez le four à 180 °C. Nettoyez les choux de Bruxelles et coupez-les en deux. Faites-les cuire pendant 5 minutes dans de l’eau légèrement salée, puis égouttez-les.**

2. **Épluchez la pomme et coupez-la en dés. Faites revenir les lardons à sec dans une poêle jusqu’à ce qu’ils soient croustillants. Ajoutez les dés de pomme et poursuivez la cuisson pendant 1 minute.**

3. **Foncez un moule à tarte d’environ 24 cm de diamètre avec la pâte et piquez le fond à l’aide d’une fourchette. Répartissez les choux de Bruxelles, les lardons et les dés de pomme sur le fond.**

4. **Battez les œufs avec la crème et le fromage râpé. Salez et poivrez. Versez le mélange sur la garniture et faites cuire la quiche au four pendant environ 40 minutes, jusqu’à ce qu’elle soit bien dorée.**

5. **Garnissez de persil avant de servir.**