Quiche aux chicons caramélisés, au fromage bleu et à la poire

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

3 branches de chicons
20 grammes de beurre
1 cuillère à soupe de miel
1 poire
1 rouleau de pâte sablée (ou feuilletée prête à l’emploi)
100 grammes de fromage bleu
50 grammes de noix de pécan
4 œufs
180 ml de crème
1 poignée de cerfeuil
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Préchauffez le four à 180 °C. Coupez les chicons en lanières. Faites fondre le beurre dans une poêle et faites cuire les chicons à feu doux pendant 15 minutes. Ajoutez le miel et laissez caraméliser encore 5 minutes.**

2. **Épluchez la poire et coupez-la en fines tranches.**

3. **Foncez un moule à tarte d’environ 24 cm de diamètre avec la pâte et piquez le fond à plusieurs reprises. Répartissez les chicons caramélisés sur le fond. Disposez les tranches de poire par-dessus et émiettez le fromage bleu. Parsemez de noix de pécan grossièrement hachées.**

4. **Battez les œufs avec la crème et assaisonnez de poivre et de sel. Versez le mélange aux œufs 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 cerfeuil avant de servir.**