



# Quiche vol-au-vent et salade verte



**Temps de préparation**

> 1h



**Difficulté**

Facile



## Ingrédients

poulet (cuit)  
250 grammes de champignons (coupés en rondelles)  
beurre  
250 grammes de viande hachée  
2 1/2 décilitres de crème  
6 œufs  
1/2 citron vert (jus)  
sel et poivre  
1 rouleau de pâte feuilletée  
1 paquet de mâche  
100 grammes roquette  
400 grammes de pousses d'épinards  
2 échalotes  
2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
6 cuillères à soupe de vinaigre de vin blanc

## Méthode de préparation

- 1.** Retirez la chair du poulet et jetez la peau et les os.
- 2.** Faites dorer les champignons dans du beurre et égouttez-les sur du papier absorbant.
- 3.** Formez des boulettes de viande hachée et faites-les également dorer dans du beurre. De même, égouttez-les sur du papier absorbant.
- 4.** Dans un bol, mélangez la crème, les œufs et le jus de citron vert. Salez et poivrez. Ajoutez la viande de poulet, les champignons et les boulettes.



- 5.** Beurrez un moule à tarte profond (ou un moule à cake rond) et foncez-le avec la pâte feuilletée. Recouvrez la pâte d'une feuille de papier sulfurisé et déposez-y des billes de cuisson (ou des haricots secs). Faites cuire à blanc 15 minutes dans un four préchauffé à 180 °C. Retirez le papier sulfurisé et les billes de cuisson.
- 6.** Versez la préparation au poulet dans le moule et enfournez pendant 45 minutes à 1 heure. Vérifiez si le mélange a pris à l'aide d'un pic à brochette. Sortez du four et laissez reposer 5 minutes avant de couper la quiche.
- 7.** Entre-temps, lavez la mâche, la roquette et les pousses d'épinards.
- 8.** Émincez les échalotes et ajoutez-les à la salade. Dans un petit bol, mélangez 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et 6 cuillères à soupe de vinaigre de vin blanc, puis salez et poivrez. Versez sur la salade et mélangez bien. Servez avec la quiche.