



quiche à la courge, à la pancetta et à la sauge



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

400 grammes de butternuts
huile d'olive
1 pincée noix de muscade
100 grammes de pancetta en lanières
8 feuilles de sauge (+ quelques petites feuilles)
1 rouleau de pâte sablée (ou feuilletée prête à l'emploi)
4 œufs
200 ml de crème
75 grammes de pecorinos (râpé)
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Préchauffez le four à 180 °C. Épluchez la courge et coupez la chair en petits dés. Faites chauffer l'huile d'olive et faites cuire les dés de courge pendant 10 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient tendres mais encore légèrement fermes. Assaisonnez de noix de muscade.
- 2.** Faites revenir la pancetta à sec dans une poêle jusqu'à ce qu'elle soit croustillante. Ciselez les feuilles de sauge.
- 3.** Foncez un moule à tarte d'environ 24 cm de diamètre avec la pâte et piquez le fond à plusieurs reprises à l'aide d'une fourchette. Répartissez les dés de courge et la pancetta sur le fond.
- 4.** Battez les œufs avec la crème, le pecorino et la sauge. 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 sauge et servez.