Quiche aux chicons, crevettes, noisettes et cheddar

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

1 paquet de pâte feuilletée
4 chicons
100 grammes de crevettes (épluchées et coupées en petits dés)
2 cuillères à soupe de noisettes (hachées grossièrement)
1 cuillère à soupe de miel liquide
3 cuillères à soupe œufs
2 décilitres de crème légère
200 grammes de cheddar (en tranches)
1 noisette de beurre
beurre
sel et poivre
noix de muscade

Méthode de préparation

1. **Ôtez les pieds des chicons. Coupez les chicons en julienne.**
2. **Faites fondre le beurre dans une poêle et cuisez le chicon à l'étouffée à feu moyen. Assaisonnez de sel et de poivre et d'un peu de noix de muscade. Laissez cuire les chicons suffisamment longtemps pour que toute l'eau s'évapore. Sinon, le fond de la quiche sera mou. Mélangez le miel aux chicons en fin de cuisson.**
3. **Préchauffez le four (à air pulsé) à 200 °C.**
4. **Disposez la pâte feuilletée avec le papier cuisson dans un moule. Piquez la pâte à la fourchette en quelques endroits.**
5. **Battez les œufs et versez-y la crème. Assaisonnez de poivre, sel et noix de muscade.**
6. **Répartissez les chicons sur la pâte feuilletée.**

7. **Répartissez les crevettes et les noisettes grossièrement hachées sur les chicons.**
8. **Versez le mélange d'œufs par-dessus.**
9. **Déposez les tranches de cheddar sur la quiche.**
10. **Faites cuire durant 30 à 35 minutes dans le four préchauffé.**
11. **Servez immédiatement.**