

QUICHE NAVETS, SAINTE-MAURE & MIEL



15'

15 +
35 à 45'

Ingédients



6-8

- 1 pâte à tarte
- 500g de navet
- 3 cuillères à café de miel
- ½ Ste-Maure
- 3 œufs
- 20cl de crème
- 1 c. à s. du curcuma
- Sel, poivre

Préparation

- Préchauffez votre four à 180°C.
- Lavez et découpez les navets en petits dés.
- Faites-les cuire 10-15 minutes dans de l'eau bouillante salée. Egouttez et laissez refroidir.
- Etalez la pâte dans votre moule à tarte, piquez-la à l'aide d'une fourchette.
- Dans un bol, mélangez les œufs, la crème, le miel et le curcuma. Salez et poivrez.
- Etalez les navets refroidis sur la pâte.
- Versez l'appareil à quiche.
- Découpez et disposez les morceaux Sainte-Maure sur la quiche.
- Enfourez 35 à 45 minutes à 180°C.

