Quiche chicons et ricotta

Les ingrédients

- 1 pâte feuilletée HERTA®
- 3 chicons
- 250g de ricotta
- 3 œufs
- 30g d’emmental râpé
- 1 oignon rouge

Préparation:

- Préchauffez le four à 200°C.
- Coupez l’oignon en fines rondelles et coupez les chicons sur la longueur.
- Faites revenir l’oignon dans une poêle jusqu’à ce qu’il soit caramélisé puis réservez.
- Dans la même poêle, faites brièvement revenir les chicons. Assaisonnez avec du sel et du poivre. Ajoutez ensuite un filet d'eau et laissez mijoter à feu doux pendant quelques minutes. Une fois les chicons cuits, retirez du feu et videz l’ eau.
- Pendant ce temps, déroulez la **pâte feuilletée HERTA®** et tapissez un moule (avec le papier de cuisson). Piquez le fond avec une fourchette.
- Mélangez la ricotta avec les œufs et assaisonnez à votre goût.
- Ajoutez la moitié du fromage râpé, l’oignon et les chicons au fond du moule, puis versez le mélange de ricotta par-dessus. Recouvrez avec le reste de fromage râpé et faites cuire 20-25 minutes jusqu’à ce que le tout soit bien doré.

Préparation: **30-45 min**

Type de plat: **Plat principal**

Personnes: **4**