La quiche automnale : Lardons et champignons

Les ingrédients

- 1 pâte brisée HERTA®
- 200 g de lardons fumés HERTA®
- 250 g de champignons de Paris
- 3 œufs
- 20 cl de crème fraîche
- 10 cl de lait
- 100 g de gruyère râpé
- 1 oignon
- 1c. à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre, muscade

Préparation:

- Préchauffez le four à 200°C.
- Nettoyez et émincez les champignons et l’oignon.
- Faites revenir l’oignon dans une poêle avec l’huile d’olive. Ajoutez les lardons fumés et les champignons. Faites cuire quelques minutes jusqu’à évaporation de l’eau des champignons.
- Étalez la pâte brisée dans un moule à tarte et piquez le fond avec une fourchette.
- Dans un saladier, battez les œufs avec la crème et le lait.
- Assaisonnez avec sel, poivre et muscade.
- Répartissez la poêlée de champignons et lardons sur la pâte, puis versez le mélange œufs-crème par-dessus. Saupoudrez de gruyère râpé.
- Enfournez pendant 35 minutes jusqu’à ce que la quiche soit dorée.
- Servez chaud avec une salade verte !

Préparation: **30-45 min**

Type de plat: **Plat principal**

Personnes: **4**