

Quiche aux fanes de carottes



PERS.



Difficulté

Ingrédients

1? Lavez les fanes et retirez les tiges trop épaisses. Coupez les, ainsi que l'oignon et faites cuire 15 minutes à la vapeur.

2? Préparez votre pâte brisée (250g de farine, 4 c.à.s d'huile d'olive, 1 pincée de sel et de levure et 1/2 verre d'eau), étalez là dans un plat à tarte et réservez.

3? Préparez l'appareil à quiche en mélangeant les ?ufs battus en omelette et la crème. Assaisonnez à votre goût et ajoutez le fromage de votre choix.

3? Égouttez les fanes de carotte, déposez les sur votre pâte et ajoutez l'appareil.

5? Enfournez dans votre four chaud pendant 25 minutes à 200°C.

Bon appétit!

