

Quiche au chou chinois, pommes de terre, jambon et lardon

- 4 ou 5 de pomme de terre
- 3 œufs
- 25 cl de crème entière + 5 cl de lait
- ciboulette
- muscade en poudre
- sel
- poivre
- 40 g de comté (facultatif)
- 4 c à s d'oignons fris (facultatif)
- 1 chou chinois
- 1 paquet de lardon
- 3 tranches de jambon (à couper en dés)
- De la pâte feuilletée ou brisée

Cuire les pommes de terre entières dans de l'eau. Les laisser refroidir un peu et les éplucher. Les couper en rondelles pas trop épaisses.

Emincer très finement le chou chinois et le faire blanchir avec un peu d'huile d'olive dans une poêle durant 5 à 10 mn, saler et poivrer. Réserver. Dans la même poêle faites revenir vos lardons 3 à 4 mn puis ajouter le jambon et faite revenir encore 2 mn. Incorporer le chou chinois et mélanger le tout. Eteindre le feu et réserver.

Dans un moule à tarte à large bord déposer votre pâte.

Garnir le fond d'oignons fris (facultatif), de rondelles de pommes de terre, déposer votre mélange de chou chinois.

Dans une jatte, battre les œufs en omelette avec la ciboulette finement ciselé, le sel, le poivre et la muscade. Ajouter le comté fraîchement râpé, puis la crème, le lait et bien mélanger.

Verser la préparation sur le chou.

Enfourner pour 25 à 40 min environ dans un four préchauffé à 180 °C. Servir avec une salade verte.