Quiche avec croûte de pomme de terre (rösti)

OEUFS – RECETTES – REPAS – VÉGÉTARIEN / VÉGANE



NOMBRE DE PORTION : 8

TEMPS DE PRÉPARATION : 25 MIN

TEMPS DE CUISSON : 1H 10 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 4 pommes de terre, pelées et râpées
- 4 c. table de beurre non salé
- 2 c. table de farine tout-usage
- 4 œufs
- ½ tasse de crème 35% ou 15%
- ½ tasse de lait
- 1 tasse d’asperges, coupées en petits tronçons
- 1/3 tasse de feta, émietté
- Sel et poivre
- Quelques tranches de tomates

Préparation

1. Préchauffer le four à 400 F.
2. Dans un bol, mélanger les pommes de terre, le beurre et la farine.
3. Déposer le mélange dans un moule profond à tarte préalablement beurré.
4. Presser le mélange et s’assurer de couvrir le fond et les côtés du moule.
5. Envoyer au four pendant 40-45 minutes ou jusqu’à ce que les pommes de terre soient dorées.
6. Dans un autre bol, fouetter légèrement les œufs.
7. Ajouter la crème et le lait. Bien fouetter.
8. Ajouter les asperges, la feta et incorporer au mélange d’oeufs. Saler et poivrer.

9. Verser dans le moule et cuire 25 minutes ou jusqu’à ce les œufs soient bien cuits.
10. Servir avec une belle salade de légumes ou une salade mesclun.