

QUICHE AU CHEVRE ET A LA MENTHE

Pour 4 personnes. Préparation : 20 min. Cuisson : 35 min.

Ingrédients

Pâte :

- 200 g de farine.
- 100 g de beurre.
- Sel.

Garniture :

- 2 petits fromages de chèvre.
- 30 g de pignons.
- 3 branches de menthe fraîche.
- 20 g de beurre.
- 20 g de farine.
- 30 cl de lait.
- 1 œuf.
- 1 cuil. A soupe de parmesan râpé.
- Sel, poivre moulu.

1. Préparez la pâte brisée. Versez la farine dans un saladier, ajoutez le beurre en petits morceaux et travaillez rapidement le tout du bout des doigts. Lorsque le mélange a un aspect sablonneux, versez 5cl d'eau froide et une pincée de sel. Formez une boule de pâte. Laissez-la reposer au moins une demi-heure au frais.
2. Pendant que la pâte repose, préparez la garniture. Faites un roux avec le beurre et la farine, ajoutez le lait en tournant et laissez à peine épaissir. Découpez les petits chèvres en tranches. Faites dorer les pignons à sec dans une poêle antiadhésive. Préchauffez le four sur th 7 (210 °).
3. Etalez la pâte, garnissez-en un moule à tarte de 22 cm de diamètre et piquez-la avec une fourchette. Sur ce fond de tarte, répartissez le fromage, les pignons et les feuilles de menthe ciselées.
4. Ajoutez l'œuf battu et le parmesan à la sauce Béchamel, salez et poivrez. Versez la garniture sur la tarte et enfournez pour 35 min.
5. Dégustez-la accompagnée d'une salade mélangée.