



## Jardin à table

extrait page

35

## Quiche à la roquette et au jambon cru

Préparation : 15 min. - Cuisson : 30 min.

Ingrédients pour 4 personnes :

Une pâte brisée tout prête	2 dl de crème fraîche
200 g de roquette	2 dl de lait
2 échalotes	2 œufs
150 g de jambon cru	Beurre
60 g de parmesan	Sel, poivre

■ Beurrez légèrement un moule puis étalez la pâte brisée. Piquez le fond avec une fourchette.

■ Epluchez et ciselez les échalotes et faites-les revenir 5 minutes avec le beurre dans une poêle.

■ Coupez grossièrement la roquette et ajoutez-la aux échalotes quelques instants, sans la cuire entièrement. La roquette doit rester croquante.

■ Détaillez le jambon en fines lanières. Disposez-le

ainsi que la roquette sur la pâte. Saupoudrez de parmesan.

■ Battez les œufs entiers et la crème fraîche dans un saladier. Salez, poivrez, puis ajoutez le lait.

■ Versez la garniture sur le fond de tarte et faites cuire au four pendant environ une demi-heure à Th. 7.



Rosé de  
Provence