



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer  
derrière les fourneaux

## Quiche carottes, chèvre & ciboulette

Pour 6 personnes | Très facile

52 min | **1.44€** La portion (prix indicatif)



Une recette de quiche aux carottes, avec comme fromage du chèvre et une pointe de ciboulette.

### Les ingrédients

- **1 pièce** de Pâte Brisée
- **500 g** de Carotte
- **180 g** de Buche de chèvre
- **0.25 botte** de Ciboulette frais
- **4 pièce** de Oeuf
- **300 ml** de Crème fraîche fleurette entière/30% de MG

### Étapes de préparation



**Préparation** : 12 min



**Cuisson** : 40 min



**Attente** : 0 min

- 1 Préchauffez votre four à 200°C en chaleur tournante (ou 220°C en chaleur traditionnelle).
- 2 Déroulez la pâte dans le moule en tapissant bien le bord. Piquez le fond avec une fourchette.  
Enfournez 10 minutes pour précuire la pâte.
- 3 En parallèle, mettez de l'eau salée à bouillir dans une casserole.  
Épluchez 500 g de carottes. Coupez des rondelles d'environ 0,5 cm d'épaisseur.  
Ajoutez-les dans la casserole d'eau bouillante, puis faites cuire 5 min à feu moyen.
- 4 Pendant ce temps, préparez l'appareil à quiche : mélangez 4 oeufs et 300 ml de crème dans un saladier.

Salez, poivrez généreusement et ajoutez ½ càc de noix de muscade moulue si vous en avez.

Mettez-le de côté en attendant.

- 5 Coupez 180 g de bûche de chèvre en une quinzaine de tranches.
- 6 Sortez la pâte du four lorsqu'elle est précuite, et baissez la température à 190°C. Ciselez 1/4 d'une botte de ciboulette avec des ciseaux dans le fond de la pâte. Répartissez les rondelles de carottes dessus, puis versez l'appareil à quiche. Ajoutez pour finir les tranches de chèvre.  
Enfournez entre 25 et 30 minutes jusqu'à ce que la pâte et l'appareil soient cuits.
- 7 Laissez refroidir la quiche 5 à 10 minutes.  
Servez avec une salade verte, du mesclun bien vinaigré en assaisonnement.