



LA BELLE VIE

**Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux**

Quiche patate douce, cheddar

 Pour 6 personnes Très facile 55 min**1.63€ La portion** (prix indicatif)

Quand la douceur de la patate douce vient se mêler au fondant du cheddar, c'est le secret de cette quiche.

Les ingrédients

- **1 pièce** de Pâte brisée
- **400 g** de Patate douce
- **100 g** de Cheddar en tranche
- **4 pièce** de Oeuf
- **300 ml** de Crème fraîche fleurette entière/30% de MG

Étapes de préparation

**Préparation : 10 min****Cuisson : 45 min****Attente : 0 min**

- 1 Préchauffez votre four à 210°C en chaleur tournante.
- 2 Épluchez 400 g de patate douce. Coupez des rondelles d'environ 1 cm d'épaisseur puis coupez-les en cubes.
Mettez les cubes sur une plaque de four recouverte d'un papier sulfurisé. Ajoutez un filet d'huile neutre et salez.
Enfournez pendant 15 min jusqu'à ce qu'ils soient cuits (vous devez pouvoir les écraser sans force).
- 3 Déroulez la pâte dans le moule en tapissant bien le bord. Piquez le fond avec une fourchette.
Enfournez 6-8 minutes (en même temps que la patate douce) pour précuire la pâte.
- 4 Pendant ce temps, préparez l'appareil à quiche : mélangez 4 oeufs et 300 ml de crème

dans un saladier.

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

Mettez-le de côté en attendant.

- 5 Sortez la patate douce et la pâte du four une fois cuites, et baissez la température à 190°C.
Répartissez les cubes de patate douce sur la pâte précuite.
Versez l'appareil à quiche dessus et ajoutez 100 g de cheddar en morceaux.
- 6 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.