

Quiche au cantal et aux tomates cerises

Source :
PRIMA - Cuisine gourmande
février/mars 2007

J'en ai profité pour découvrir le cantal, fromage que je ne connaissais que de nom mais que je n'avais jamais goûté : fromage à goûter absolument si on ne le connaît pas.

Composition
pour 6 personnes

1 pâte brisée
150 g de cantal "entre-deux"
1/2 barquette de tomates cerises
30 g de farine
30 g de beurre
3 oeufs
10 cl de crème liquide
15 cl de lait
Noix de muscade
Sel, poivre

Ustensiles : 1 couteau, 1 fourchette, 1 verre doseur, 1 balance, 1 casserole, 2 bols, 1 robot avec ustensile pour râper, 1 plat à tarte



photo réalisée par Fanette pour il était une fois... ma cuisine

Préchauffer le four à 220° C.

Mettre la pâte dans un plat à tarte et piquer le fond avec une fourchette.

Râper le cantal à l'aide du robot électrique.

Dans un bol, mélanger le lait et la crème liquide.

Casser les oeufs dans un autre bol et les réserver.

Faire fondre le beurre dans une casserole, ajouter la farine en fouettant et laisser cuire 2 minutes. Verser dessus le mélange lait/crème et laisser épaissir en continuant de fouetter.

Retirer du feu et ajouter le fromage râpé et les oeufs, fouetter énergiquement pour éviter aux oeufs de cuire. Saler, poivrer et râper un peu de muscade (une pincée environ).

Verser cette crème au cantal sur le fond de tarte, déposer les tomates cerises dessus et enfourner pendant 25 à 30 minutes.

Sortir la quiche du four et la laisser reposer une dizaine de minutes avant de la démouler et de la servir encore chaude.