Quiche aux carottes et aux lardons

Pour un moule de 26 cm de diamètre:

pour la pâte brisée au yaourt:

- 200 g de farine
- 60 g de beurre mou
- 60 g de yaourt nature brassé
- 1/2 sachet de levure chimique
- une pincée de sel

pour la garniture:

- 2 grosses carottes
- 100 g d'allumettes de lardons fumés (ne pas hésiter à en mettre plus, 200 g par exemple)
- 3 oeufs
- 100 g de fromage ail et fines herbes (type boursin) (là aussi, on peut en mettre plus)
- 10 cl de crème liquide
- 1 poignée d'emmental râpé
- sel, poivre

Mettre les ingrédients de la pâte dans le bol du robot et mixer jusqu'à obtenir une boule de pâte homogène. Filmer et réserver au réfrigérateur au moins 30 min.

Préchauffer le four à 200°.

Sur une assiette, placer les lardons entre deux feuilles de papier absorbant et faire dorer au micro-ondes, à pleine puissance pendant environ 2 min (sinon les faire dorer dans une poêle sans matière grasse et égoutter sur du papier absorbant ensuite). Laisser refroidir.

Pendant ce temps, râper les carottes.

Étaler la pâte et foncer le moule. Répartir les lardons sur le fond de tarte.

Battre les oeufs avec la crème et le fromage ail et fines herbes, sel et poivre. Ajouter les carottes et verser le tout sur le fond de tarte.

Saupoudrer d'emmental râpé et enfourner pendant 30 min (moi j'ai utilisé mon "tarte réussite").

Quand Nad cuisine...
http://quandnadcuisine.over-blog.com/