

Quiche boeuf-carottes

Pour un moule de 24 cm de diamètre:

- 1 pâte brisée (si maison: 240 g de farine, 110 g de beurre, une bonne pincée de sel, environ 3 cs d'eau)
- 200 g de viande de boeuf hachée
- 2 belles carottes
- 1/2 poireau
- 3 oeufs
- 20 cl de crème liquide
- 1 cs bombée de moutarde à l'ancienne
- 2 cc de fond de veau déshydraté
- ≈ 50 g de fromage râpé
- cumin en poudre
- sel, poudre



Préparer la pâte brisée en mélangeant tous les ingrédients (au robot, c'est plus rapide!). Former une boule et la filmer. Laisser reposer 1h au réfrigérateur.

Peler et râper finement les carottes. Émincer le poireau et le placer avec les carottes et la viande émietée dans une poêle antiadhésive (sans matière grasse). Laisser revenir l'ensemble environ 5 min. Saler, poivrer et saupoudrer de cumin.

Préchauffer le four à 180° (chaleur tournante).

Étaler la pâte et fonder le moule. Répartir le mélange à la viande sur el fond de tarte. Dans un grand bol, battre les oeufs avec la crème, la moutarde et le fond de veau. Poivrer. Verser sur la garniture et saupoudrer de fromage râpé.

Enfourner et laisser cuire 35 min (selon les fours, le temps de cuisson peut varier).

Servir chaud avec une salade, par exemple.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>