

## Quiche au munster et aux pommes de terre

Pour un moule à tarte de 26 cm:

- 1 pâte brisée (maison parfumée aux graines de cumin)
- 2 pommes de terre (200 g environ)
- 1/2 à 1 cc de graines de cumin (pas mis vu que ma pâte était déjà parfumée)
- 2 oeufs
- 2 petits-suisses
- 200 g de munster
- sel, poivre



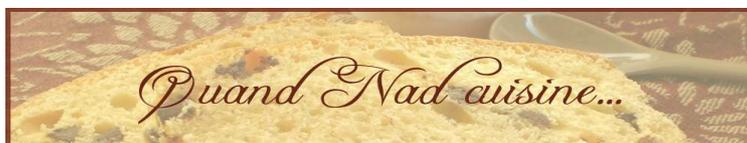
Cuire les pommes de terre pelées dans une casserole d'eau salée pendant 15-20 min (personnellement je les cuis 10 min au micro-ondes dans un peu d'eau, à couvert dans un récipient adapté). Egoutter et laisser tiédir avant de couper en rondelles.

Préchauffer le four à 190°.

Etaler la pâte et en foncer le moule. Réserver au réfrigérateur.

Mélanger les jaunes d'oeufs avec les petits-suisses et le cumin. Saler et poivrer. Battre les blancs en neige et les incorporer délicatement.

Sur le fond de tarte, répartir les rondelles de pommes de terre puis le munster taillé en lamelles. Couvrir avec l'appareil aux petits-suisses et enfourner. Laisser cuire 30-35 min. Servir chaud avec une salade verte.



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