

Quiche patate douce carotte jambon cru

Pour un moule rectangulaire de 35*11 cm (augmenter un peu les quantités pour un moule rond):

une pâte brisée (maison c'est tellement vite fait!)

environ 400 g de purée patate douce-carotte (maison évidemment)

2 oeuf

10 cl de crème liquide

1 tranche un peu épaisse de jambon cru

sel, poivre

épices au choix (ici cumin)

1 poignée de fromage râpé



Préchauffer le four à 180° (chaleur tournante).

Préparer la pâte et l'étaler (dans l'idéal, il vaut mieux laisser reposer la pâte au moins 1h au frais mais là pas le temps!). Foncer le moule et piquer le fond avec une fourchette.

Dans un petit saladier, battre les oeufs avec la crème, sel et poivre. Ajouter la purée et bien mélanger. Epicer selon les goûts. Répartir le jambon en cru en lamelles sur le fond de tarte et verser la préparation précédente dessus. Saupoudrer de fromage râpé.

Enfourner et laisser cuire 30 min.



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