



Quiche aux Champignons

1 abaisse de pâte feuilletée (30 cm de diamètre)
250—300 g de champignons de Paris frais
2 échalotes
2 c. à soupe de beurre à cuire ou d'huile
3 dl de demi-crème
3 œufs
Sel, poivre

Dans une poêle ou une sauteuse, faire revenir les échalotes hachées dans le beurre pendant une minute à feu vif.

Ajouter les champignons coupée en lamelles et bien remuer.

Baisser le feu de moitié et continuer de laisser suer les champignons en mélangeant bien pendant 5 minutes. Retirer du feu.

Salez, poivrer.

Mettre la pâte dans une plaque graissée.

Piquer la pâte avec une fourchette.

Mélanger les œufs et la crème.

Répartir les champignons sur la pâte.

Verser la crème et les œufs sur les champignons.

Glisser au four préchauffé à 200°C et laisser cuire 30-35 minutes.