

Quiche rustique pommes de terre, chèvre frais et ortie feuille

Enfilez votre tablier pour une quiche rustique aux pommes de terre, chèvre frais et ortie feuille : la garniture fondante marie la douceur du fromage à la chair légèrement ferme des pommes de terre et au parfum herbacé discret de l'ortie. L'oignon doucement caramélisé apporte une rondeur supplémentaire, tandis que l'appareil aux œufs offre une texture moelleuse et enveloppante. Parfaite pour un déjeuner champêtre ou un dîner convivial, cette recette simple se prépare en moins d'une heure et invite à partager un moment gourmand et chaleureux.

P
PERSONNES
4

T
PRÉPARATION
20 min

C
CUISON
35 min

D
DIFFICULTÉ
Facile

Ingrédients

- 1 rouleau de pâte brisée
- 500 g de pommes de terre à chair ferme, pelées et coupées en fines rondelles
- 1 gros oignon, émincé
- 1 cuillère à café d'ortie feuille, émietlée
- 200 g de chèvre frais (ou ricotta pour une version plus douce)
- 3 œufs
- 200 ml de crème fraîche (ou alternative végétale)
- 50 ml de lait
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 noix de beurre

LE MÉLANGE DE LA RECETTE

Ortie feuille



Scanner pour voir le produit

- Sel, poivre du moulin, une pincée de muscade
 - Quelques brins de ciboulette ou de persil pour servir (facultatif)
-

Préparation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez légèrement un moule à tarte et déroulez la pâte brisée en la piquant avec une fourchette.

Dans une grande poêle, chauffez l'huile d'olive et le beurre. Faites suer l'oignon émincé à feu moyen pendant 6-8 minutes jusqu'à ce qu'il soit tendre et doré sans brûler.

Ajoutez les rondelles de pommes de terre dans la poêle, salez et poivrez. Laissez cuire à feu moyen en remuant de temps en temps 10-12 minutes, jusqu'à ce que les pommes de terre soient juste tendres. Retirez du feu et laissez tiédir quelques minutes.

Pendant que les légumes cuisent, émiettez l'ortie feuille entre vos doigts et mélangez-la à la crème tiède dans un petit bol. Laissez infuser 8-10 minutes pour qu'elle libère ses arômes.

Dans un grand saladier, battez les œufs avec le lait. Ajoutez la crème infusée (sans oublier d'incorporer l'ortie), puis le chèvre frais émietté. Assaisonnez de muscade, sel et poivre, et rectifiez selon votre goût.

Répartissez les pommes de terre et l'oignon tiédis sur le fond de tarte. Versez l'appareil aux œufs et chèvre par-dessus en veillant à une répartition uniforme. Parsemez éventuellement quelques petits morceaux de chèvre sur le dessus.

Enfournez la quiche 30-35 minutes, jusqu'à ce que la garniture soit prise et le dessus bien doré. Laissez reposer 5-10 minutes hors du four avant de démouler et de servir.

Servez tiède, parsemée de ciboulette ou de persil ciselé, accompagnée d'une salade croquante.

Le conseil des Épices Curieuses

Pour une texture encore plus fondante, faites précuire les rondelles de pommes de terre 5 minutes à l'eau bouillante avant de les poêler. Vous pouvez remplacer partiellement la crème par une alternative végétale pour alléger la recette. Ajoutez un zeste de citron au moment de servir pour une touche de fraîcheur qui contraste agréablement avec l'ortie.

