

Quiche au cresson et à la ricotta accompagnée d'une salade d'hiver

Ingrédients (pour 4 personnes) :

Pour la quiche :

- 3 oeufs
- 50 g parmesan râpé
- 1 c à s huile d'olive
- 1 blanc de poireau
- 100 g cresson (ou roquette, épinard, pourpier)
- 250 g ricotta
- sel et poivre

Pâte Brisée :

- 250 gr de farine
- 125 gr de beurre
- 1 bonne pincée de sel
- eau froide

Pour la salade d'hiver :

- 2 carottes
- 1 panais
- 1 demi citron vert
- 1 plant de coriandre
- 1 éclat d'ail
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de vinaigre de vin rouge
- sel et poivre

Préparation :

Pour la quiche :

1. Préparez la pâte brisée : mélangez du bout des doigts la farine et le beurre froid coupé en morceaux. Ajoutez une pincée de sel et un peu d'eau. Formez une boule que vous réservez 1h au frigo.
2. Préchauffez le four sur 180 °C (th.6).
3. Faites suer le poireau émincé +/- 10 min, dans une sauteuse contenant l'huile, à couvert.
4. Pendant ce temps, dans un saladier, mélangez au fouet les œufs, la ricotta et le parmesan dans un saladier ; salez et poivrez.
5. Nettoyez le cresson, hachez le grossièrement et ajoutez-le dans la sauteuse avec le poireau. Mélangez 1 à 2 min, puis versez dans le saladier. Mélangez et rectifiez l'assaisonnement.
6. Sortez la pâte brisée du frigo, étalez-la et garnissez-en un grand moule à tarte. Versez la préparation dans le fond de tarte, égalisez un peu et faites cuire 30 min au four.
7. Servez chaud avec la salade d'hiver (cf. ci-dessous).

Pour la salade d'hiver :

1. Pelez les carottes et le panais et râpez-les finement. Râpez le zeste du citron vert (sans la peau blanche) et pressez-le. Vous avez besoin d'1 c. à soupe de jus. Pressez l'ail. Effeuillez le plant de coriandre.
2. Mélangez l'huile d'olive, le vinaigre de vin, le jus de citron vert et l'ail. Salez et poivrez.
3. Mélangez les carottes et le panais avec le zeste de citron vert et arrosez de vinaigrette.
4. Décorez de coriandre.



Sources

Quiche à la roquette et ricotta : Delhaize

Salade d'hiver : Colruyt