

Quiche aux oignons confits, lardons et champignons



Ingrédients:

- 1 pâte brisée
- 2 ou 3 oignons
- 200 g de lardons
- 400 g de champignons de Paris
- 120 g de fromage râpé
- 2 œufs
- 20 cl de crème fraîche
- huile olive & beurre
- vinaigre de vin - un peu de persil - 1 gousse d'ail
- 80 g sucre en poudre

Préparation:

- Préchauffez le four à 200°C (th.7).
- Dans un moule à tarte, dressez votre pâte brisée puis à l'aide d'une fourchette piquez-en le fond.
- Nettoyez les champignons et émincez-les. Pelez les oignons et émincez-les.
- Dans une poêle antiadhésive, chauffez 1 c. à soupe d'huile avec une noix de beurre.
- Laissez chauffer et jetez-y les oignons. Faites-les revenir à feu vif, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
- Baissez le feu et laissez compoter 5 min. Ajoutez 1 c. à soupe de vinaigre de vin et le sucre. Laissez caraméliser 2 min en veillant à ne pas faire brûler.
- Avec une écumoire, retirez les oignons caramélisés de la poêle et réservez-les dans 1 assiette.
- Gardez la même poêle au feu et faites-y revenir les lardons, réservez les.
- Faites revenir ensuite les champignons, ces derniers doivent être dorés en fin de cuisson (enlever l'eau si nécessaire) puis rajouter du persil haché, un ail coupé et un peu de sel
- Dans un saladier, battez les œufs et la crème fraîche.
- Sur la pâte au fond du moule, étalez les oignons confits, les lardons et les champignons.
- Recouvrez avec le mélange aux œufs, puis saupoudrez de fromage râpé.
- Enfournez pendant 30 min - Four entre 180° et 210 °
- Servez aussitôt avec une belle salade, bonne dégustation !