



lesjardiniersduvaldauthion

## Quiche au pourpier

### **Ingrédients :**

pâte brisée

500gr de pourpier

4 œufs

20clde crème fraîche épaisse

100gr de fromage râpé

sel

poivre

100gr de lardons(facultatif)

### **Réalisation :**

préchauffez le four à 210° (ther7)

plongez le pourpier dans l'eau bouillante salée pendant 4mn. Égouttez et hachez le grossièrement. Battez les œufs avec la crème. Salez et poivrez. Ajoutez le pourpier, le fromage râpé, (les lardons). Versez le tout sur la pâte brisée. Mettez au four et laissez cuire pendant 35 m



il y en a toujours dans le jardin regardez bien !!!