



Les Jardiniers du Val d'Authion

.Quiche aux CHRISTOPHINES et chorizo.

- 1 pâte feuilletée
- 2 christophines
- 100 gr de lardons fumés
- 3 œufs
- 3 càs de crème fraîche épaisse
- 1 càs de moutarde à l'ancienne
- 1 càs de moutarde forte
- 1 càs de Colombo
- ½ à 1 ¾ de chorizo fort
- Sel et poivre du moulin

Commencer par laver les christophines. Les couper en deux dans le sens de la longueur et les faire cuire dans l'eau salée environ 30 mn, vérifier la cuisson avec un pique qui doit s'enfoncer dans la christophine sans forcer.

Pendant ce temps, dérouler la pâte dans le moule, en gardant le papier de cuisson.

Mélanger les deux moutardes dans une coupelle. Badigeonner le fond de tarte de cette moutarde.

Répartir les lardons sur la pâte. Enlever la peau du chorizo. Découper de fines rondelles.

Vous utiliserez ½ chorizo pour une puissance normale ou 1 ¾ de chorizo pour un résultat plus épicé.

Les christophines sont maintenant cuites, les sortir et les déposer sur une grille pour les faire refroidir le temps de préparer la crème.

Dans un saladier casser les 3 œufs. Ajouter les 3 càs de crème fraîche épaisse, saler et poivrer. Mélanger en fouettant.

Ajouter le colombo, mélanger, réserver.

Préchauffez le four à 180 °

Les christophines sont maintenant tièdes, à l'aide d'une cuillère à soupe, récupérer la pulpe, et la couper en dés.

Gratter bien la coque pour récupérer le maximum de pulpe. La déposer dans le moule sur les lardons.

Lorsque les christophines sont en place, recouvrir de chorizo, suivant la puissance recherchée.

Puis verser doucement la sauce crémée, sans déplacer les éléments.

Répartir bien la crème en bougeant le moule.

Lorsque le four est chaud, enfournez pour 35 mn. Vous obtiendrez une jolie tarte où le rouge du chorizo contraste avec le vert translucide de la Christophine.