

Valençay en quiche basilic



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

25 minutes



Temps de cuisson

45 minutes



Ingrédients

Fromage : 1 [Valençay](#) AOC

- 250 g de farine
- 100 g de beurre
- 4 oeufs entiers
- 2 tomates
- 100 g de crème double
- 20 cl de lait
- Basilic
- Ciboulette
- Gruyère râpé
- Sel
- Poivre
- Noix de muscade

Préparation

Mettre au centre 100 g de beurre ramolli, 1 oeuf entier battu et pétrir les ingrédients rapidement en ajoutant 2 cuillérées d'eau froide.

Rassembler la pâte en boule, la placer dans un papier d'aluminium et laisser reposer au moins une heure au réfrigérateur.

Pendant ce temps, préparer l'appareil. Dans une terrine, casser 3 oeufs, battre, saler, poivrer, muscader, mettre la crème, le lait et mélanger le tout. Placer au frais.

Abaisser la pâte sur un plan de travail fariné, piquer la pâte et foncer le moule. Cuire à blanc dans un four préchauffé à 170°C (th. 6)

Verser l'appareil et mettre le gruyère râpé. Découper les tomates en rondelles, couper le basilic grossièrement, couper le Valençay en fines tranches et placer ces ingrédients dans le plat.

Cuire pendant 45 minutes au four.

Servir le plat chaud accompagné d'une salade verte parfumée à la ciboulette.