



Quiche à la courge et au lard

Saison	Automne	Nombres de personnes	4
Temps de préparation	15 minutes	Menu	Repas
Temps de cuisson	35 minutes		
Ustensiles de cuisine	Plaque à gâteau de 28 cm Ø		

300	g	pâte à gâteaux	Préparer une plaque à gâteau avec un papier sulfurisé. Foncer la plaque de pâte.
730	g	courge, paré (butternut, musquée, potimarron)	Couper en dés.
20	g	beurre	Faire revenir la courge dans le beurre.
1	cs	sucre	
80	ml	jus d'orange	
½		orange, zeste finement râpé	
½	cc	gingembre frais, râpé	
120	ml	bouillon de légumes	Ajouter le sucre, le jus d'orange, le zeste d'orange, le gingembre et le bouillon. Étuver jusqu'à ce que la courge soit tendre.
125	g	QimiQ Base Crème	Réduire le mélange en purée, ajouter le QimiQ.
		sel, poivre	Assaisonner.
100	g	lardons	Incorporer les lardons.
			Repartir la purée de courge sur la pâte. Cuire 35 minutes au four préchauffé à 180 C.

Variante : remplacer le gingembre avec 1 gousse d'ail pressée.

Source : QimiQ, un produit de Emmi AG

Vous trouvez d'autres recettes savoureuses sous : <https://www.paysannes.ch/alimentation/recettes/>

