

Quiche oignons, champignons, poireaux et thon

Ingrédients pour 4 personnes :

Pour la pâte brisée maison

- 260 g de farine
- 150 g de beurre ramolli
- 65 ml d'eau
- 1 jaune d'oeuf
- Une pincée de sel

Pour la préparation

- 1 oignon
- 150 g de champignons
- 1 boîte de thon
- 2 poireaux
- 15 cl de lait
- 4 œufs entiers
- Fromage râpé
- Sel, poivre

Préparation :

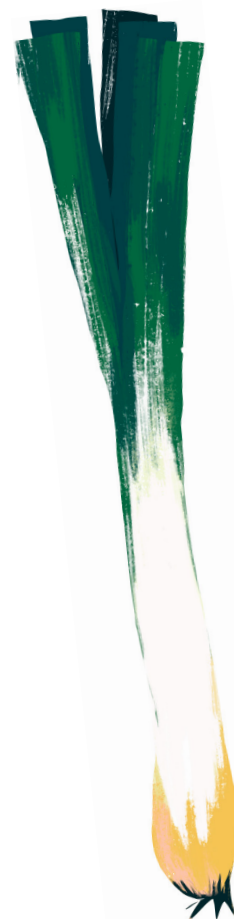
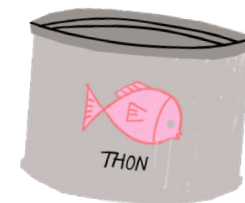
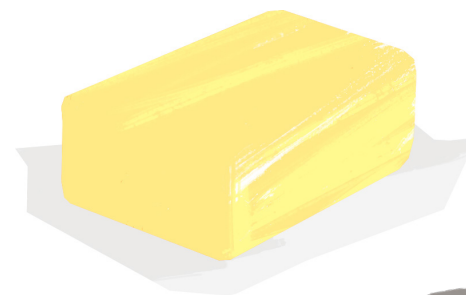
Réalisez une pâte brisée maison : versez la farine sur votre plan de travail, préalablement nettoyé. Mélangez avec le beurre et la pincée de sel. Formez ensuite un cratère et versez-y le jaune d'œuf et un peu d'eau. Mélangez le tout en écrasant bien afin d'obtenir une boule, rajoutez de l'eau de temps en temps pour une meilleure accroche. Une fois la jolie boule constituée, filmez-la et placez-la au frigo minimum une heure.

1/ Coupez et lavez les oignons, les champignons et les poireaux. Coupez tout en fins cubes. Mettez le tout dans une jatte. Versez ensuite 4 œufs entiers avec cette préparation ainsi que 15 cl de lait, mélangez bien le tout. Salez et poivrez. Rajoutez l'entièreté d'une boîte de thon en conserve, émietté. Mélangez le tout à nouveau.

2/ Après avoir sorti votre pâte brisée maison et aplatie à l'aide d'un rouleau, étalez la dans un plat adapté. Faites des petits trous dans le fond à l'aide d'une fourchette.

3/ Versez ensuite la préparation sur votre pâte brisée. Parsemez de fromage râpé. Cuire environ 20 minutes à 180°C.

Bon appétit !



Belge une fois

Belge une fois, c'est Arthur Renson et Natacha Filipiak, deux jeunes bruxellois de 31 et 31 ans, graphistes et constructeurs pour la publicité et le cinéma, débordants d'imagination et désireux de partager leurs créations. En couple dans la vie comme au travail, ils ont créé ensemble la marque Belge une fois qui décline la belgitude, l'humour et l'émotion sur différents supports tels que le textile, la papeterie, les accessoires, la décoration... Belge une fois, c'est aussi un blog très personnel qui parle de tout ce qui nous touche de près ou de loin. On va vous parler de notre restaurant préféré ou d'un événement chouette à faire ou même d'une exposition à aller visiter. Proche de nos followers, on a envie de partager à tout le monde nos coups de cœur, nos coups de gueule !

Site internet : belgeunefois.com
Blog : belgeunefoisblog.wordpress.com