AiL MA COCOTTE!

QUICHE AUX CINQ FROMAGES

- Préchauffez votre four à 180°C.
- Coupez tous les fromages en petits morceaux.
- Ciselez la ciboulette.
- Dans un saladier, avec un fouet, mélangez les œufs avec le lait, la crème, le sel, le poivre, la muscade et la ciboulette.
- Foncez votre moule avec la pâte brisée en conservant le papier sulfurisé.
- Répartissez les morceaux de fromages sur la pâte. Versez par-dessus l'appareil à quiche.
- Enfournez pour +/- 35 mn (selon votre four), jusqu'à ce que la quiche soit bien dorée. Démoulez sur un plat de service et servez la quiche chaude ou tiède accompagnée d'une salade verte.

Pour éviter que les bords de votre quiche ne tombent, mettez votre pâte (après l'avoir foncée) au minimum 30 minutes au réfrigérateur. Plus les bords seront hauts, plus la pâte devra rester au frais longtemps.

Si vous voulez faire votre pâte brisée, il vous faudra :

200 g + un peu plus pour le plan de travail de **farine T45**
50 g de **fécule de pomme de terre** ou de **maïs**
100 g + une noisette pour le moule de **beurre** doux
6 g de **sucre semoule**
1 **œuf**
50 ml d'**eau** froide ou de **vin blanc**
6 g de **sel**
1 pincée de **poivre**

Super facile
35 mn de préparation
50 mn de cuisson
Bon marché

<u>Ingrédients pour 6 pers.</u> :

Vous aurez besoin d'un moule ou d'un cercle de +/- 24 cm de diamètre

1 **pâte brisée**
5 **œufs**
100 ml de **lait**
1 grosse c. à soupe de **crème fraîche épaisse**
Quelques brins de **ciboulette**
2 pincées de **noix de muscade**
Sel
Poivre du moulin
+/- **400 g de fromages** à prendre au choix parmi la liste suivante (en prenant au moins 3 variétés différentes et en ayant la main plus légère sur les fromages corsés) : comté, beaufort, pecorino, bleu, roquefort, saint-nectaire, reblochon, camembert, coulommiers, chèvre, tomme, mimolette, cheddar, fromage des Pyrénées ou emmenthal.

Variantes :

Cette liste de fromages n'est pas exhaustive, vous pouvez en mettre d'autres !
Vous pouvez également mettre uniquement du Beaufort, ce sera délicieux !
Si vous n'êtes pas végétarien, rajoutez quelques petits lardons poêlés et égouttés sur du papier absorbant.
Pour une version plus légère, diminuez la quantité de crème (mettez 1 dl).
Faites vous-même votre pâte brisée, votre quiche sera bien meilleure ! Cf. plus bas dans le paragraphe Astuces pour la recette d'Alain Ducasse.

Préparation de la pâte brisée :

Sortez votre beurre 1h00 à l'avance pour qu'il soit pommade. Coupez-le en morceaux.
Mettez la farine et la fécule préalablement tamisées avec le beurre dans le bol de votre robot muni de la feuille (ou directement sur votre plan de travail et mélangez du bout des doigts). Remuez **à vitesse lente** jusqu'à l'obtention d'un sablage assez fin. Puis ajoutez le sucre, le sel, l'œuf et l'eau (si vous la faites à la main, faites un puits et versez les ingrédients petit à petit en mélangeant du bout des doigts). Remuez, toujours à vitesse lente, jusqu'à ce que la pâte devienne homogène et forme une boule. Ne travaillez pas trop votre pâte.
Débarrassez-la sur une feuille de papier film, formez une boule puis aplatissez-la avec vos paumes pour former un disque. Réservez au frais au moins une heure (ou toute une nuit).
Préchauffez votre four à 180°C.
Mettez la pâte sur un plan de travail fariné et tapez-la avec un rouleau à pâtisserie pour l'assouplir. Puis abaissez-la en la fleurant régulièrement de façon à obtenir un disque qui fasse au moins 2 cm de plus que le diamètre de votre cercle.
Mettez le cercle sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Faites fondre la noisette de beurre et beurrez l'intérieur du cercle à l'aide d'un pinceau. Pliez le disque de pâte en 2 et posez-le au centre du cercle. Dépliez-le et foncez la pâte. Ôtez le surplus de pâte en passant un rouleau à pâtisserie sur le haut du cercle.
Faites cuire la pâte à blanc 10 mn en la recouvrant de papier sulfurisé (découpez un rond de la taille de votre cercle) sur lequel vous étalerez des billes d'argile. Au bout de 10 mn, sortez la pâte du four, enlevez le papier, les billes et réservez.
Versez ensuite votre appareil à quiche et faites cuire +/- 35 mn, toujours à 180°C.

La pâte brisée se congèle très bien, n'hésitez pas à doubler les quantités des ingrédients et congelez un pâton, vous aurez ainsi toujours une pâte brisée en stock.