

QUICHE AUX ENDIVES

Ingrédients

- 2 kg d'endives
- 1 citron
- 100 g de matière grasse
- 250 g de jambon blanc coupé en dés
- QS de sel fin, poivre
- QS d'appareil à quiche

Préparation

- Laver les endives et les émincer. Les faire suer dans une casserole inox avec la matière grasse et le jus de citron, durant environ 8 minutes afin qu'elles soient bien fondantes. Saler, poivrer et laisser refroidir.
- Foncer les cercles à quiches en pâte brisée traiteur, piquer légèrement le fond pour éviter qu'elles ne gonflent à la cuisson.
- Garnir les quiches avec les endives et le jambon.
- Verser ensuite de l'appareil à quiche jusqu'au 3/4 de la hauteur
- Cuire à four moyen 220°C durant 30 minutes.