

QUICHE A LA CHOUCROUTE



Pour 6 personnes

300 g de pâte feuilletée
400 g de choucroute cuite
100 g d'oignons
40 g de beurre
1 brin de persil
1 tranche de jambon fumé de ½ cm d'épaisseur
½ cuillerée à café de cumin en poudre
4 œufs
20 cl de crème fraîche
Sel, poivre

Préchauffer le four à 210 ° (th 7)

Garnir un moule à tarte de la pâte feuilletée.

Emincer finement les oignons, les faire blondir dans le beurre chaud.

Couper le jambon en dés.

Dans un saladier, mélanger la choucroute, les oignons, le jambon, le cumin et le persil haché. Ajouter les œufs battus avec la crème, saler et poivrer.

Garnir la pâte de cette préparation. Glisser au four 40 mn.

Servir chaud avec une salade verte.

VARIANTE : On peut remplacer le jambon par un saucisson ou une saucisse fumée.