



Quiche au poulet

Temps de préparation env. 25 min. (cuisson 55 min.)

Ingrédients pour 4 portions :

500 g	Emincé de poulet
¼ Cc	Sel
1	Pâte à gâteau brisée abaissée (env. 32 cm de diamètre)
	Huile d'olive

Nappage :

2 dl	Crème
2	Œufs
1 Cs	Vinaigre de vin blanc
2	Echalotes, finement ciselées
¾ Cc	Sel
2 Cs	Estragon, finement ciselé

Préparation :

1^{ère} étape

Faire chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle et y faire revenir la viande portion après portion pendant 2 min, puis réserver et saler.

2^{ème} étape

Placer la pâte à tarte dans le moule à tarte et piquer largement avec une fourchette.



Préparation :

3^{ème} étape

Bien mélanger la crème, les œufs, le vinaigre, les échalotes, le sel et l'estragon dans un saladier, ajouter le poulet et mélanger une fois de plus. Répartir le mélange sur le fond de tarte.

4^{ème} étape

Dans un four préchauffé à 240°C, sur la grille insérée dans la rainure la plus basse, faire cuire la quiche pendant env. 20 min. Réduire ensuite la température à 220°C et finir la cuisson pendant environ 35 min de plus.

Conseil : servir de préférence avec du pain frais.