



QUICHE À L'OIGNON ET AU CHÈVRE

ACCOMPAGNÉ DE SA GRUME ROUGE

*Une recette de M. Valery Drouet
et la suggestion d'accompagnement de votre caviste Nicolas*

NICOLAS

UNE RECETTE DE M. VALÉRY DROUET

Préparation : 45 min

Cuisson : 30 min

Repos : 2h

Niveau : Moyen

Budget : Pas cher

POUR 6 PERSONNES

Pour la pâte

- 250 g de farine
- 1 jaune d'œuf
- 3 cuillerées à soupe d'eau
- 125 g de beurre ramolli
- 1 grosse pincée de sel

Pour la garniture

- 4 oignons jaunes
- Préparer la pâte : déposer la farine avec le sel en fontaine sur le plan de travail. Ajouter le beurre coupé en dés et mélanger doucement du bout des doigts pour sabler le tout. Ajouter le jaune d'œuf et l'eau. Pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène (il est possible de réaliser la pâte au robot équipé de la feuille pour mélanger).
- Former une boule, filmer et placer 2 heures au réfrigérateur. Peler et émincer les oignons.
- Faire fondre le beurre dans une casserole puis faire compoter les oignons 20 minutes sur feu doux avec du sel et du poivre. Ajouter le miel et les brindilles de thym ; mélanger et continuer la cuisson 10 minutes. Laisser refroidir.
- Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).
- Sortir la pâte et l'abaisser sur le plan de travail sur 3 à 5 mm d'épaisseur. L'étaler dans un moule à tarte de 25 cm de diamètre puis piquer le fond avec les dents d'une fourchette. Placer le moule 15 minutes au congélateur.
- Dans un saladier, mélanger l'œuf entier avec le jaune, la crème liquide, du sel et du poivre. Couper le chèvre en tranches de 5 mm d'épaisseur environ.
- Répartir les oignons sur le fond de tarte. Verser l'appareil à quiche dessus puis disposer harmonieusement les tranches de chèvre. Enfourner et faire cuire 45 minutes. Laisser tiédir la quiche avant de déguster.

- 1 chèvre cendré
- 3 branches de thym frais
- 1 œuf entier + 1 jaune
- 2 cuillerées à soupe de miel
- 20 cl de crème liquide
- 30 g de beurre
- Sel, poivre du moulin

LA SUGGESTION
DU CAVISTELES GRUMES
ROUGES

Vin de France rouge

Bouche bien fruitée,
friande avec des
tannins souples.

Et aussi :

Domaine des Billards
2014 Beaujolais,
Saint-Amour



Pourquoi cette alliance ?

Les notes fruitées de ce vin souligneront
les arômes des oignons.

Les tannins souples apporteront de la
finesse au fromage de chèvre qui
accompagne cette entrée.

Recette du livre : « Je sers quoi avec ce plat ? »

Gueuletons Mango, Fleurus Editions.



www.nicolas.com

Imprimé sur papier **PARC**, issu des forêts gérées durablement

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.