



Quiche au bacon et au cheddar blanc maison avec salade de clémentines

Gourmet

45 minutes



Tranches de bacon
200 g | 400 g



Cheddar blanc,
râpé
1 tasse | 2 tasses



Oignon jaune
1 | 2



Œuf
2 | 4



Farine tout usage
1 ½ tasse | 3 tasses



Tartinade à l'ail
8 c. à soupe |
16 c. à soupe



Thym
7 g | 14 g



Crème
113 ml | 237 ml



Clémentine
2 | 4



Mélange printanier
56 g | 113 g



Vinaigre de vin
blanc
1 c. à soupe |
2 c. à soupe



Moutarde de Dijon
½ c. à soupe |
1 c. à soupe



Graines de citrouille
28 g | 56 g

Allergènes Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soya, des sulfites, des noix et du blé.

Quantités d'ingrédients 56 g | 113 g
2 personnes | 4 personnes

1



Préparer la pâte

- Avant de commencer, placer la grille dans le tiers inférieur du four, puis préchauffer le four à 205 °C (400 °F).

- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

- Recouvrir un plat de cuisson en métal de 20 x 20 cm (8 x 8 po) de papier parchemin, en le laissant dépasser sur deux côtés (un plat de cuisson de 23 x 33 cm [9 x 13 po] pour 4 portions, en laissant dépasser sur les deux côtés longs).
- Dans un grand bol, fouetter la farine, ¼ c. à thé (½ c. à thé) de sel et 1 c. à thé (2 c. à thé) de sucre.
- Ajouter la tartinade à l'ail, puis bien mélanger avec les mains propres, jusqu'à ce que le mélange soit friable, mais se tienne lorsqu'on le presse.

2



Précuire la croûte

- Transférer la pâte dans le plat préparé. Foncer le plat de cuisson de pâte en tapotant et en remontant à environ 2,5 cm (1 po) sur les côtés. (CONSEIL : Utiliser une tasse à mesurer ou un verre à fond plat pour lisser la pâte.)
- À l'aide d'une fourchette, piquer la pâte sur le fond et les côtés.
- Cuire dans le tiers inférieur du four de 12 à 19 min, jusqu'à ce que la croûte soit légèrement dorée. Laisser refroidir légèrement.

3



Préparer

- Entre-temps, couper le bacon en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Peler, puis couper l'oignon en tranches de 1,25 cm (½ po).
- Détacher 1 c. à soupe (2 c. à soupe) de feuilles de thym des branches, puis les hacher finement.
- Peler la clémentine, puis la séparer en suprêmes.
- Recouvrir une assiette d'essuie-tout. Réserver.

4



Cuire la garniture

- Dans une grande poêle antiadhésive, ajouter le bacon et 2 c. à soupe (4 c. à soupe) d'eau.
- Chauffer à feu moyen-élevé. Poêler de 9 à 12 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le bacon soit entièrement cuit**.
- À l'aide d'une cuillère à rainures, transférer le bacon dans l'assiette, en réservant 2 c. à soupe (4 c. à soupe) de gras dans la poêle. Jeter le reste.
- Dans la poêle contenant le gras de bacon, ajouter les oignons et la moitié du thym. Cuire de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les oignons ramollissent. Saler.
- À l'aide d'une cuillère à rainures, transférer les oignons dans l'assiette contenant le bacon.

5



Assembler et cuire la quiche

- Entre-temps, fouetter dans un autre grand bol les œufs, la crème et la moitié de la moutarde, jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Poivrer.
- Lorsque la croûte sera pré-cuite, répartir le mélange bacon-oignon en une couche uniforme, puis garnir de fromage.
- Verser le mélange œufs-crème par-dessus, puis parsemer du reste du thym.
- Cuire dans le tiers inférieur du four de 15 à 22 min, jusqu'à ce que le centre se fige et que les bords soient dorés.

6



Terminer et servir

- Entre-temps, fouetter dans un bol moyen le reste de la moutarde, le vinaigre, ½ c. à thé (1 c. à thé) de sucre et 1 c. à soupe (2 c. à soupe) d'huile.
- Ajouter les clémentines et le mélange printanier. Bien mélanger.
- Lorsque la quiche sera cuite, laisser refroidir pendant 5 min.
- Couper la quiche en 4 morceaux (8 morceaux) de taille égale.
- Répartir la quiche et la salade dans les assiettes.
- Garnir la salade de graines de citrouille.

Unités de mesure à chaque étape | 1 c. à soupe | (2 c. à soupe) | d'huile | 2 portions | 4 portions | Ingrédient

Pour 6 portions

Si vous avez commandé 6 portions, triplez les quantités de la recette pour 2 portions. Il se peut que vous ayez besoin de cuire en plusieurs étapes ou d'utiliser des plats de cuisson plus grands. À noter : De plus grandes quantités peuvent correspondre à des temps de cuisson plus longs, il faut donc suivre les indications visuelles et de température.

** Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.