



Quiche Sarladaise



Suggestion de présentation

pour 4 personnes (cercle 18 cm):

200 g de pâte brisée
1/8 de L de lait entier
1/8 de L de crème liquide
1 oeuf + 1 jaune
1 quenelle de rillettes de canard
15 g de truffe (la saison commence)
50 g de foie gras cru
100 g de gésiers confits
6 tranches de magret de canard fumé
sel, poivre du moulin, muscade

Passer au mixer quelques secondes les oeufs, la crème; le lait, les rillettes, l'assaisonnement.

Foncer la pâte à tarte, garnir le fond de truffe hachée, de dés de foie gras, de lamelles de gésiers puis verser l'appareil. Cuire à four chaud pendant 30 mn à 200°C, retirer le cercle 5 mn avant la fin de cuisson et débarrasser sur une grille à pâtisserie.

Décorer le dessus de la quiche avec les tranches de magret fumé, lamelles de truffe, de gésiers confits et de pluches de cerfeuil.

Accompagner d'une salade de mâche à l'huile de noix et de cerneaux de noix frais.