

Quiche aux cardons & aux lardons

Ingrédients pour 4 personnes :

1 pâte feuilletée
500 g de cardons crus
150 g de lard fumé
1 mozzarella
25 cl de crème liquide
1 noix de beurre
Quelques feuilles d'origan
Sel, poivre du moulin

Matériel de cuisine :

1 moule à tarte
1 planche à découper
1 couteau
1 poêle à frire
1 cuillère en bois pour mélanger

Méthode à suivre :

1. Préparer les cardons et préchauffer le four à 180°C (th.6)
2. Éplucher les cardons en retirant les fils à l'aide d'un couteau (voir notre vidéo dans notre article sur les cardons) puis les couper en tronçons .
3. Les cuire à la vapeur pendant 45 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres puis les égoutter.
4. Tailler la boule de mozzarella en tranches.
6. Couper le lard en fins lardons. Les faire revenir dans une poêle bien chaude pendant 5 à 8 minutes. Réserver.
7. Faire fondre une noix de beurre dans une poêle et faire revenir les cardons pendant 2 à 3 minutes. Ajouter le crème liquide, mélanger et prolonger la cuisson pendant 5 à 7 minutes. Réserver.
8. Etaler la pâte dans un moule à tarte légèrement graissé et fariné. La piquer à l'aide d'une fourchette.
9. Déposer les cardons à la crème dans le fond du plat. Garnir de tranches de mozzarella et parsemer de lardons. Saler, poivrer et enfourner la tarte pendant 25 minutes environ jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée.
10. Parsemer de feuilles d'origan frais juste avant de servir. Déguster avec un mesclun !