

Quiche de POTIMARRON aux noisettes



Ingrédients

1 pâte brisée
250 g de potimarron
1 oignon
3 œufs
1 cuillère à soupe de persil
1 cuillère à soupe de ciboulette
50 g de noisettes concassées
20 cl de crème fraîche ou de soja cuisine
1 pincée de sel

Pour 4 personnes

Préparation

Râper la chair du potimarron, la mettre dans un saladier, ajouter les œufs, le persil, la ciboulette, les noisettes, la crème, le sel et mélanger le tout.

Emincer finement l'oignon sur la pâte brisée et ajouter le mélange du saladier.

Enfourner 30 min à 200°C.

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