

Quiche PATATE DOUCE, feta et pignons croquants

Ingrédients 8 pers :

- 1 pâte brisée
- 50g de beurre
- 1 gros oignon
- 2 patates douces (taille moyenne)
- 250g de Féta
- 250ml crème liquide
- 1/3 verre pignons de pin un peu grillés
- 3 œufs battus
- Sel et poivre



Préparation

Emincer l'oignon, éplucher les patates douces et les couper en petits cubes.

Dans une grande poêle, faire dorer les oignons et les cubes de patate douce dans une poêle avec le beurre. Dans un saladier mélanger tous les ingrédients (œufs, crème, feta, pignons) avec la préparation de légumes. Saler et poivrer. Verser cette garniture sur le fond de tarte crue et enfourner 30 à 35 minutes à 180° jusqu'à ce qu'elle soit dorée.