



[www.lesjardins-potagersdeshardines.bio](http://www.lesjardins-potagersdeshardines.bio)



Les Jardins-Potagers des Hardines

## Quiche au panais, céleri-rave et poitrine fumée

### Ingrédients pour 4 à 8 personnes

500 g	céleri-rave
150 g	panais
150 à 250 g	lardons (poitrine fumée)
100 g	fromage râpé
350 ml	lait entier
4	œuf
1	jaune d'œuf
1	pâte brisée
	sel, poivre

### Préparation 10 mn, cuisson 40 mn

Étaler la pâte brisée et la foncer dans un moule à tarte de 28 à 32 cm de diamètre

Réserver au frais

Dorer puis griller les lardons dans une poêle

Dégraissier au fur et à mesure

Eplucher le panais et le céleri-rave puis les râper finement

Répartir le céleri-rave et le panais râpés sur le fond de la pâte à tarte puis les lardons grillés et le fromage râpé

Verser les œufs battus avec le jaune supplémentaire au lait

Assaisonner

Enfourner la tarte dans le bas du four préchauffé à 210°C

Réduire la température à 200°C, cuire 10 minutes puis 30 minutes à 180°C