Quiche au rôti haché avec farce à la courge et à l'orange

Mon choix.

Durée totale: 1 h

Temps actif: 20 min

Facile



Ingrédients

Pour 4 personnes

400 g	rôti haché de viande suisse, du jour précédent
750 g	courge, p. ex. butternut
2	oignons rouges
3 branches	sauge
60 g	sbrinz
1	orange bio
1	pâte feuilletée (d'env. 32 cm de diamètre)
60 g	amandes moulues
3	œufs
2.5 dl	crème entière
	sel
	poivre du moulin
	noix de muscade fraîchement moulue

Valeurs nutritives

1 portion contient env.:

933	kcal
36 g	de protéines
46 g	de glucides
66 g	de lipides

Contient du gluten

Contient du lactose

Directives suisses strictes.

La loi suisse sur la protection des animaux est l'une des plus strictes au monde.

Préparation

1 Couper le rôti haché en bouchées. Râper grossièrement la chair de la courge. Peler les oignons et les couper en rondelles. Détacher les feuilles de sauge des tiges. Râper finement le sbrinz. Prélever le zeste d'orange à l'aide d'un zesteur.

2 Étaler la pâte feuilletée et en garnir un moule à quiche (env. 30 cm de diamètre). Parsemer uniformément le fond avec les amandes moulues. Garnir avec la viande et la courge râpée. Mélanger les œufs avec la crème et le zeste d'orange. Assaisonner de sel, de poivre et de muscade et verser sur la farce.

3 Garnir avec les oignons et les feuilles de sauge, parsemer de sbrinz et cuire 35-40 minutes dans le four préchauffé à 180° C, chaleur supérieure et inférieure (four à air chaud à 160° C).

Viande Suisse

Mon choix.

Sur viandesuisse.ch, tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.

Suisse. Naturellement.

SUISSE GARANTIE