Quiche alla mela e camembert

Ingredienti

1 confezione di pasta brisée (vedi ricetta)
100 gr. di camembert
350 gr. di indivia belga
1 mela verde
200 gr. di panna da cucina
1-2 cucchiaini di fecola o maizena
2 uova
sale
noce moscata
pepe
burro

Tortiera

Tortiera per crostate avente diametro inferiore cm 26,5, imburrata ed infarinata.

Procedimento

Lavate l'indivia e tagliatela a rondelle sottili e cuocetele in poco burro. Quindi asciugatela bene. Accendete il forno a 180 gradi.
Imburrate lo stampo e infarinatelo. Stendete la pasta brisée e con essa foderate lo stampo . Bucherellate il fondo con i rebbi di una forchetta e ponete la tortiera in forno per 10-15 minuti. Nel mentre ponete nel mixer il le uova, il latte, poco sale, molta noce moscata, un po' di pepe, la fecola e frullate il tutto. Sbucciate la mela e tagliatela a dadini. Tagliate a dadini pure il camembert. Ponete poi le rondelle di indivia sulla pasta brisée, unitevi pure i cubetti di mela e quelli di camembert. Quindi versatevi sopra il composto di uova e panna. Ponete in forno per circa 30-40 minuti sempre a 180 gradi. Potete servirla calda o tiepida.