

Quiche alla belga

Ricetta di Chantal Claus

Ingredienti

1 confezione di pasta brisée (vedi ricetta)

5 cespi di insalata belga

200 gr. di Emmenthal

panna da cucina

sale

pepe

burro

Tortiera

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

Procedimento

Pulite e lavate i cespi di belga e divideteli a metà. Fateli rosolare in una pentola aderente con abbondante burro e un po' di dado di verdure. Fate raffreddare e asciugateli poi con carta da cucina.

Grattugiate l'emmenthal con la grattugia dai fori grossi.

Accendete il forno a 180 gradi.

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 minuti. Estratela e disponetevi sopra i cespi di belga. Ricopriteli con l'emmenthal. Con la panna da cucina fate alcuni cerchi concentrici. Cospargete infine con una generosa macinata di pepe.

Ponete in forno per circa 15-20 minuti sempre a 180 gradi. Potete servirla calda o tiepida.

Commento: è una quiche veramente eccezionale. La ricetta l'ho avuta dalla mia amica Chantal di Bruxelles (Belgio)!

