



Pour 6 à 8 personnes :

Pâte :

- 1 3/4 tasses (270 g) de farine
- 1/2 tasse (75 g) de noix de pin grillées, concassées
- 1/2 cuillère à thé (2,5 ml) de sel
- 1/2 tasse (120 g) de beurre froid, en morceaux
- 2 cuillères à table (30 g) de graisse végétale froide
- 1/3 tasse (80 ml) d'eau glacée

Garniture :

- 340 g (12 oz) de pancetta piquante, en lardons
- 1 cuillère à table (15 ml) d'huile d'olive
- 4 oignons verts, ciselés
- 2 tasses (500 ml) de roquette
- 1 tasse (250 ml) de lait
- 3 oeufs battus
- 1 cuillère à thé (5 ml) d'origan séché
- 1 tasse (100 g) de parmesan râpé

La pâte :

Dans le bol du robot culinaire, mélanger la farine, les noix de pins concassées et le sel.

Ajouter le beurre et la graisse sur le mélange puis pulser une vingtaine de fois, jusqu'à ce que le mélange soit grumeleux.

Ajouter l'eau glacée et pulser jusqu'à ce que la pâte se forme en boule sur la lame.

Envelopper la pâte de film alimentaire et réfrigérer 1 heure.

Garniture :

Préchauffer le four à 375 F (190 C). Beurrer généreusement une moule à tarte de 9 po (23 cm) et réserver.

Abaisser la pâte sur un plan de travail fariné et en foncer le moule à tarte préparé.

Placer une feuille d'aluminium et des pois secs sur l'abaisse et cuire dans le bas du four 15 minutes.

Retirer l'abaisse du four et la débarasser de la feuille d'aluminium et des pois secs.

Dans une poêle, faire revenir la pancetta dans l'huile d'olive.
Ajouter les oignons verts et cuire encore 3 minutes.
Retirer du feu, ajouter la roquette, mélanger et réserver.
Dans un bol, battre le lait et les oeufs et réserver.

Disposer le mélange de pancetta et de roquette dans le fond de la quiche et parsemer d'origan.
Ajouter le parmesan et verser le mélange de lait et d'oeufs.

Cuire dans le bas du four 45 minutes ou jusqu'à ce que la lame d'un couteau piquée au centre en ressorte presque propre.
Laisser reposer sur le comptoir 10 minutes avant de servir.