

Quiche à l'aillet et pommes de terre

Bonjour à toutes et tous

Cette année, dans de nombreux circuits de distribution, l'arrivée des légumes de printemps se fait attendre. Si les radis et oignons doux sont arrivés, nous n'avons par exemple pas encore eu moyen de mettre la main sur des asperges et les fraises de producteurs. Et Chez vous ? Comme cela se passe ? Néanmoins, cette attente nous a fait tout juste découvrir un produit que l'on ne connaissais pas : [l'aillet](#) . C'est tout simplement un tout jeune ail n'ayant pas encore formé son bulbe, très apprécié en condiment dans le Sud (source : [wikipédia](#)). Il s'utilise cru ou cuits. Alors quand mon mari en a ramené deux bottes de la session courses, je n'ai donc pu m'empêcher de vouloir m'amuser avec.

J'ai opté pour une déclinaison des « quiches à l'ail » aperçu nombreuses fois dans des revues de cuisine. Quelques pommes de terres pour le fondant, un bon appareil crémeux, rien de plus ne fut nécessaire pour former une quiche gourmande. Le résultat visuel était une tarte dorée tout à fait généreuse. Le résultat à la dégustation était délicieux et très surprenant : cuit, l'aillet prends des notes d'ail et de paprika très appréciables. Adoucit avec les pommes de terre et l'appareil à quiche, cette tarte est gouteuse mais sans excès. Petits gourmands, mari et moi même nous sommes donc régalerés; et je me suis promise d'itérer la recette.

Pour vous proposer des idées qui changent, vous inspirer, je voulais donc vous partager l'idée de cette recette aillet. Si vous ne parvenez pas à mettre la mail sur de l'aillet, vous trouvez des suggestions de remplacement dans la section « astuces ». Bonne journée !

- QUICHE À L'AILLET
& POMMES DE TERRE -



Quiche aillet pomme de terre

Recette : Quiche à l'aillet et pommes de terre

Saison de la recette : Avril à Juin

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Ingrédients

Pour 4 personnes :

Pour la garniture

- 1 botte d'aillet (1)
- 2 oignons doux/cébettes (1/2 botte)
- 2 pommes de terre déjà cuites
- 3 œufs
- 200 ml de crème
- 1 cuillerée à soupe de moutarde à l'ancienne
- 1 cuillerée à soupe d'huile
- sel, poivre, noix de muscade

Pour la pâte à tarte :

- 200 g de farine
- 90 g de beurre demi sel (2)

- 65 à 70 ml d'eau

Réalisation

Préparation de la pâte brisée maison (facultatif)

- Dans un saladier déposez la farine et le beurre coupé en petit dés.
- Sablez du bout des doigts jusqu'à avoir une consistance de grains de sable
- Ajoutez l'eau, mélangez pour agglomérez et écrasez la pâte de la paume de ma main pour bien homogénéiser.
- Réservez au frais le temps de préparer la garniture

Préparation de la garniture

- Lavez les aillets et oignons doux. Retirez le pieds et la partie abîmée des feuilles. Emincez le tout finement.
- Faites chauffer une cuillerée à soupe d'huile d'olive puis faites y revenir aillets et oignons doux jusqu'à ce qu'ils soient translucides (partie blanche en tout cas)
- Entre temps, épluchez les pommes de terre et coupez les en dés. Ajoutez à l'aillet et oignons et faites revenir quelques minutes.
- Dans un saladier, battez les oeufs avec la crème. Salez, poivrez, ajoutez de la noix de muscade.
- Foncez votre moule à tarte, puis répartissez la moutarde à l'ancienne au fond.
- Ajoutez les légumes puis recouvrez avec l'appareil {œufs/crème}.
- Enfournez à 180°C puis faites cuire 25 à 45minutes à 180°C, jusqu'à ce la quiche soit dorée.

Servez cette quiche aillet pomme de terre chaude ou à température ambiante.

Astuces :

- (1) Si vous ne trouvez pas d'aillet, remplacez par une botte d'oignons doux ou de cébettes et une à deux gousses d'ail hachées
 - (2) Si vous avez du beurre doux, utilisez le et incorporez une bonne pincée de sel dans la pâte.
 - A l'avance : La quiche peut être préparée à l'avance et réchauffée doucement, ou dégustée à température ambiante.
-