

Quiche aux endives et au jambon

Bonjour à toutes et tous

Si on parlait des [endives](#) (ou chicorée ou chicon ou autre) ? Autant la salades d'endives est une entrée adorée à la maison en hiver, autant l'endive cuite n'a pas trop les faveurs : En gratin, braisées, caramélisées à l'orange, leur amertume est toujours trop prononcée. J'ai beau avoir essayé la méthode du « blanchir 3 fois », rien ne va.

Cette année, j'ai quand même remis le couvert pour tenter une recette plus appétissante : la quiche. Une bonne pâte, un appareil crémeux, des endives légèrement caramélisées, du jambon, il y avait à mon sens tout pour plaire. Si la quiche a d'abord été accueillie avec circonspection, elle a fini par être bien appréciée. Comme quoi, une bonne pâte et une bonne crème, tous les légumes passent ☐

Pour changer, pour se réconforter ou pour un repas sans prise de tête, je vous partage la recette de cette quiche endives jambon. J'espère que cela vous plaira.



Quiche aux endives et jambon

Recette : Quiche endives jambon

Saison de la recette : Novembre à Mars

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Ingrédients

Pour 4 personnes / 1 quiche familiale :

- 1 pâte brisée ou feuilletée (selon vos préférences, cf.)
- 4 belles endives
- 150 gr d'allumettes de jambon
- 3 œufs
- 200 ml de crème allégée
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre
- Noix de muscade

Réalisation

- (Facultatif, cf **) Lavez les endives, puis faites les blanchir 2 minutes dans de l'eau bouillante salée. Égouttez les endives.
- Coupez les endives en deux, retirez le cœur dur, puis émincez les.
- Dans une sauteuse, faites chauffer l'huile d'olive, puis ajoutez les endives. Ajoutez le sucre puis laissez revenir à feu moyen jusqu'à ce que les endives soient cuites et que l'eau soit évaporée (15-20 minutes). Mélangez régulièrement, surtout sur la fin pour éviter que cela accroche.
- Une fois les endives cuites, ajoutez les allumettes de jambon, mélangez, puis laissez refroidir.
- Dans un saladier , fouettez les œufs avec la crème. Salez légèrement, poivrez, ajoutez un peu de noix de muscade.
- Foncez un moule à tarte avec votre pâte, puis étalez la moutarde sur le fond de tarte.
- Répartissez les endives/allumettes jambon sur le fond de la tarte, puis recouvrez avec le mélange œufs/crème.
- Enfournez à 180°C pour 30 à 40 minutes, le temps que la quiche soit dorée.

Servez cette quiche endives jambon plutôt chaude.

Astuces :

- *Choix de la pâte (*)* : Une pâte brisée est classiquement utilisée dans une quiche car elle a une meilleure tenue face à une garniture de légumes. Cependant si vous gourmands sont moyennement fans des endives cuites, vous pouvez remplacer par une pâte feuilletée. Ajoutez alors un peu de chapelure ou des flocons de céréale 2-3 cuillères à soupe sur la pâte avant de garnir.
 - *(**)* La première cuisson permet de retirer une partie de l'amertume de l'endive cuite. Elle n'est pas indispensable si vous appréciez cette saveur.
 - *A l'avance* : La quiche peut être préparée à l'avance puis réchauffée au four à 80°C.
-