



Quiche aux champignons

INGREDIENTS PATE :

250 gr de farine,
1 œuf,
5 cl d'eau,
125 gr de margarine parvé ramollie,
Une pincée de sel.

INGREDIENTS FARCE :

250 gr de Champignons émincés,
2 œufs,
20 cl de crème fraîche Soja
2 cs de persil hâché
Sel, poivre



PREPARATION :

Préparation de la pâte,

Dans une terrine, disposer la farine en fontaine, y ajouter le sel et l'œuf. Bien mélanger.

Ajouter la margarine ramollie et mélanger le tout.

Former une boule.

Recouvrir d'un film et laisser reposer 20 mn.

Foncer un moule à tarte avec la pâte et cuire à blanc à 180° pendant 20 mn.

Egoutter les champignons, les mélanger avec les œufs, la crème fraîche et le persil.

Saler et poivrer,

Verser la préparation sur la tarte,

Enfourner et cuire 25 mn à 180°