



QUICHE AU PANAIS ET AU BLEU

Ingrédients

- 2 ou 3 panais
- 150g de Mamé vî bleu
- 200 ml de lait
- 3 oeufs
- persil
- sel poivre
- huile végétale
- 1 pâte brisée

Préparation

1. Préchauffez le four à 210°
2. Épluchez les panais et coupez les en tronçons. Mettez sur une plaque allant au four et passez un filet d'huile végétale. Salez, poivrez et rôtir pendant environs 30 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient tendres et dorés.
3. Baissez le four à 180°
4. Placez la pâte brisée dans un moule à tarte. Répartissez les panais et le bleu.
5. Fouettez ensemble 3 œufs, le lait, salez et poivrez (attention au bleu qui est déjà un peu salé), ajouter le persil.
6. Versez la préparation sur le panais & le bleu et enfournez pour une trentaine de minutes.