



RÖSTI-QUICHE AU PESTO



Temps de préparation: 20 minutes, cuisson: 1h10 (40 minutes la croûte et 30 minutes la quiche)



Portions: 1 quiche de 10 pouces

INGREDIENTS

Croûte

4 tasses de pommes de terre, râpées, essorées
3 c. à soupe de farine
3 c. à soupe de beurre, fondu
sel et poivre

Garniture

4 gros œufs
¾ tasse de pesto maison ou du commerce
¾ tasse de lait
½ tasse de fromage parmesan râpé
½ tasse de fromage mozzarella râpé
sel et poivre

MÉTHODES

Croûte

1. Préchauffer le four à 400°F.
2. Beurrer un moule à tarte d'environ 25 cm (10 po)
3. Dans un bol, saupoudrer de farines les pommes de terre râpées. Saler et poivrer. Ajouter le beurre fondu.
4. Presser uniformément dans le fond et sur les rebords du moule à tarte
5. Cuire environ 40 minutes, ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites et dorées. Laisser reposer 20 minutes.

Garniture

1. Dans un bol, mélanger les œufs, le lait et le pesto.
2. Ajouter les deux fromages au mélange. Saler et poivrer.
3. Verser le mélange dans la croûte et enfourner pour environ 30 minutes, ou jusqu'à ce que la quiche soit bien dorée et ferme.
4. Laisser reposer quelques minutes avant de manger.