

Quiche aux blettes et feuilles de bricks

Pour 6 personnes

Il vous faut 1 moule à gâteau en verre ou en porcelaine
d'environ 26 cm de diamètre et 6 cm de hauteur

Ingrédients :

4 feuilles de bricks

1 botte de blettes

60 gr de parmesan

3 œufs

200 gr de crème fraîche épaisse entière

1 oignon ,1 gousse d'ail pelés et émincés, une poignée de pignons

1 petit verre de riz

Sel, poivre

Nettoyez puis hacher grossièrement les blettes (feuilles et côtes)

Les blanchir 5 mn dans une eau bien salée, puis laissez refroidir

prenez le tout au robot mixeur mais pas très fin

Cuire le riz dans un volume d'eau bouillante, puis arrêtez la cuisson dès que le
riz est al dente

Faites revenir à l'huile d'olive les émincés oignons et ail, ensuite ajoutez les
pignons, les blettes mixées

Dans ce mélange ajoutez le riz mi – cuit, le parmesan, les œufs entiers
et la crème fraîche

Saler, poivrer et bien mélanger

Superposez les feuilles de bricks entres elles et placez-les dans le moule
beurré

Puis ajoutez la préparation

Enfournez à 180 °c sans préchauffer le four, laissez cuire 45 mn

Si vous voyez que les feuilles de bricks se colorent trop vite ,couvrez les d'une
feuille de papier alu