

QUICHE OIGNON JAMBON, PÂTE CROUSTILLANTE au SÉSAME

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Nombre De Personnes : 4 (pour un moule de 20 à 23 cm de diamètre)

Préparation : 20 min / **Cuisson** : 30 min / **Repos** : 2h ou une nuit

Difficulté : Très Facile

INGRÉDIENTS

Pâte : • 200 g de farine • 90 g de crème liquide • 30 g d'huile d'olive • 2 càs de graines de sésame • sel

Garniture : • 3 tranches de jambon blanc • 2 œufs • 2 càs de ciboulette ciselée • 1 petit oignon • poivre • un peu de gruyère à râper • 150 g de crème liquide

RÉALISATION

Mélanger tous les ingrédients de la pâte au robot pétrisseur ou à la main. Former une boule, étaler au rouleau sur un plan de travail fariné, en foncer un moule à tarte de 23 cm, couper les bords qui dépassent et réserver au frais 2g, ou une nuit.

Allumer le four 180°C.

Peler et mixer finement l'oignon, couper le jambon en petits cubes.

Mélanger au fouet les œufs et la crème, un peu de poivre, la ciboulette ciselée, l'oignon, le jambon. Verser sur le fond de tarte. Râper dessus un peu de gruyère.

Enfourner pour 30 minutes.