

Quiche aux poivrons et viande hachée

Ingrédients pour 6 personnes

1	Pâte feuilletée
1	Poivron rouge
1	Poivron jaune
1	Poivron vert
350 g	Bœuf haché
1 C à S	Paprika
4 brins	Persil
150 g	Crème fraîche
50 ml	Lait
1	Oeuf
1 C à S	Citron



Préparation

Éplucher les oignons et les émincer.

Laver les poivrons et les épépiner puis les couper en tous petits morceaux

Cuire les oignons à feu doux, ajouter les poivrons. Assaisonner.

Cuire la viande hachée avec un peu d'huile et l'assaisonner avec le paprika, du sel et du poivre.

Dans un robot, hacher le persil, ajouter la crème, le jus de citron, le lait, l'œuf, du sel et du poivre et mélanger pendant 10 secondes

Mélanger la moitié des poivrons avec le mélange ci-dessus.

L'étaler sur le fond de tarte.

Etaler le reste des poivrons

Faire cuire pendant environ 40 minutes dans un four préalablement chauffé à 180°C.