Quiche basque aux poivrons et piment d'Espelette

Ingrédients pour 4 personnes

50 g	Emmental rapé
1	Pâte feuilletée
2	Poivrons rouges
2	Tomates
1	Oignon
1 gousse	Ail
1 feuille	Laurier
150 g	Ossau Iraty
3 C à S	Huile d'olive
2 + 1	Oeufs + 1 jaune
15 cl	Crème liquide
90 g	Crème épaisse
7 cl	Lait
¼ C à C	Piment d'Espelette

Préparation

Préchauffer le four à 180°C. Etaler la pâte dans un moule de 24 cm de diamètre et assez haut. Faites cuire la pâte en plaçant une plaque dans le fond pour ne pas qu'elle gonfle.

Après cuisson, répartissez l'emmental dans le fond de pâte à chaud.

Coupez en 2 les poivrons et enlevez les pépins. Placez les sous le grill du four quelques minutes pour faire noircir la peau. Lorsque celle-ci est noire, mettez les poivrons dans un sac plastique quelques minutes. Pelez-les et coupez-les en lamelles.

Epluchez finement l'oignon et l'ail. Faites les revenir dans l'huile d'olive avec une feuille de laurier. Ebouillantez les tomates dans l'eau et pelez-les. Coupez-les en petits dés. Ajoutez les à l'oignon ainsi que les lanières de poivron et faites revenir le tout jusqu'à obtenir une compotée. Assaisonnez avec du sel et du piment d'Espelette.

Battez les 2 œufs et le jaune, le lait et la crème. Assaisonnez.

Otez la croute du fromage et détaillez-le en dés de 1 cm environ. Répartissez la piperade et les dés de fromage sur le fromage râpé. Versez délicatement l'appareil à quiche et enfournez 40 mn à 190°C. Laissez reposer 6 mn puis servez.