

# Quiche au roquefort et patates douces

## Ingrédients

1	Pâte à l'huile d'olive
60 g	Huile d'olive
120g	Farine de blé
120 g	Farine de sarrasin
3 g	Sel
600 g	Patates douces
150 g	Roquefort
3	Œufs
3 poignées	Cerneaux de noix
1 C à S	Moutarde douce
	Sel et poivre



## Recette

Au robot, mélangez l'huile d'olive avec la farine de sarrasin et la farine de blé. Ajouter le sel et formez une boule en ajoutant un filet d'eau. Étalez la pâte et glissez la dans un moule de 24 cm de diamètre.

Pelez la patate douce et coupez en morceaux. Cuire à l'étouffée (à couvert, avec un peu d'eau) pendant 20 min. Égouttez. Préchauffez le four à 180 °C. Mixez la moitié de la patate douce avec 3 œufs et 1 pincée de sel. Tartinez le fond de la pâte de moutarde. Coupez la patate douce restante en cubes et disposez sur le fond de tarte. Ajoutez le roquefort émietté. Recouvrir du mélange œufs/patates douces et lissez la surface. Décorez de cerneaux de noix concassés. Enfourez 35 min. Dégustez, Bon appétit.