

# Quiche aux pommes

Recette proposée par Anne-Marie BRYSSBAERT lors du greffage des pommiers à la Chouetterie.

Pâte brisée  
500g d'oignons  
2 belles pommes (plutôt acidulées)  
200g de jambon blanc  
3 œufs  
20 cl de crème fraîche  
10 cl de lait  
Sel, poivre et muscade

Garnir la tourtière avec **une pâte brisée**.

Émincer finement **500g d'oignons doux** et les faire revenir doucement avec **30g de beurre** jusqu'à ce qu'ils soient translucides.

Détailler **200g de jambon** en fines lanières et les ajouter aux oignons, bien mélanger. Laisser tiédir puis répartir sur le fond de pâte.

Sans les peler, couper **2 belles pommes** en fines lamelles, les disposer sur les oignons et le jambon.

Préparer l'appareil à quiche avec **3 œufs, 20cl de crème liquide, 10cl de lait, sel, poivre et un peu de muscade**. Verser sur la tarte.

Cuire au four à 200° pendant 30 minutes.

*Accompagner cette quiche tiède d'un cidre très frais.*

