

Par les stagiaires du SPOT - Ciepe ne

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 30 min

Ingrédients pour 8 pers.

Pour la pâte Brisée

- 250 g de farine
- 125 g de beurre
- 1 jaune d'œuf
- 75 ml d'eau
- 1 pincée de sel

Pour la crème

- 2 œufs entiers
- 1 jaune d'œuf
- 10 cl de lait
- 20 cl de crème liquide
- sel et poivre
- Un peu de noix de muscade

Pour la marmelade de squash

- 600 g de squash
- 1 oignon blanc
- 6 gousses d'ail
- 100 g de chorizo
- 70 g de beurre

Préparation

1. Réalisez la pâte brisée en mélangeant tous les ingrédients dans un saladier. Mélangez afin d'obtenir une pâte homogène.
2. **Pour la réalisation de la marmelade de squash :** épluchez et ciselez votre oignon. Epluchez et découpez votre squash en gros cubes. Découpez votre chorizo en petits dés. Ciselez votre ail. Dans une poêle, faites suer sans coloration votre oignon. Rajoutez votre chorizo, votre squash et l'ail avec un peu d'eau. Piquez avec une fourchette votre squash pour vérifier la cuisson. Une fois cuit, réservez.
3. **Pour la réalisation de la crème :** mélangez dans un saladier les œufs, le lait, la crème fraîche, le sel, le poivre, la noix de muscade. Mélangez à l'aide d'un fouet. Réservez au frais.
4. **Pour la réalisation de la quiche :** étalez votre pâte avec un peu de farine. Posez-la sur un moule à tarte. Piquez-la avec une fourchette. Mélangez votre préparation à base de crème avec votre marmelade de squash. Versez cette préparation dans votre moule. Faites cuire au four 30 minutes à 180°C. C'est prêt, bonne dégustation.