

QUICHE AU CHOU RAVE ET BLEU D'Auvergne

DE CUISINE VG DE SYLVIANE

POUR 6 À 8 PARTS

FAIRE REVENIR **3 OIGNONS NOUVEAUX** (AVEC LA VERDURE SI POSSIBLE) ET **2 GOUSSES D'AIL** DANS **4 CS D'HUILE D'OLIVE** ET LAISSER BLONDIR,

COUPER **1 KG DE CHOU-RAVE** EN PETITS DÉES ET LES RAJOUTER AUX OIGNONS ET LAISSER COMPOTER UNE VINGTAINNE DE MINUTES, RÉSERVER,

PRÉPARER UNE MIGAINE AVEC **3 ŒUFS**, **20 CL DE CRÈME**, **SEL**, **POIVRE** ET **NOIX DE MUSCADE**, UN MÉLANGE DE **PERSIL** ET DE **THYM CITRONNÉ** ET MÉLANGER AUX LÉGUMES

VERSER SUR UNE PÂTE BRISÉE ET PARSEMER DE **100 GR DE BLEU D'Auvergne**, CUIRE À 200° PENDANT 50 MIN