



approximité.fr

Manger local en Pays de la Loire

Quiche des Bois au Magret

difficulté : ● / prix : €€ / temps de préparation : ⌚⌚

Ingrédients

Pour 4 personnes

1 rouleau de pâte feuilletée
1 bocal de 300 g cèpes au naturel
1 boîte de 300 g de champignons de Paris
100 g de magret de canard fumé tranché
4 œufs

30 cl de crème fraîche épaisse
1 bouquet d'estragon
¼ cuil. à café de muscade
1 cuil. à soupe d'huile d'olive
sel, poivre

Progression

Préchauffez le four th. 6-7 (200 °C)

Egouttez les champignons et rincez-les

Faites chauffer l'huile dans une poêle et faites sauter les champignons 5 min à feu vif.

Éliminez le gras des magrets et coupez-les en fines lanières. Ajoutez-les aux champignons avec de l'estragon ciselé. Salez, poivrez et laissez cuire encore 2 min.

Déroulez la pâte, garnissez un moule à tarte tapissé de papier sulfurisé. Piquez le fond de la pâte à la fourchette.

Fouettez la crème avec les œufs, la muscade, du sel, du poivre

Versez la poêlée de champignons sur le fond de pâte

Recouvrez de crème et enfournez 30 min

Laissez reposer 10 min

Servez tiède avec une salade de mâche nantaise

Conseil accord met et vin

Servir avec un Anjou Village jeune

Bon appétit !

[Plus de recettes locales sur approximité.fr](http://approximité.fr)