

RECETTE DE GEORG LINSI, BISTRO LE PUY, ZURICH

Schweizer Pilze
Champignons Suisses
Funghi Svizzeri

Quiche aux pleurotes du panicaut

(moule à tarte de 24 cm ø)

500 g	PLEUROTES DU PANICAUT (ERYNGII)
1	OIGNON COUPÉ EN LAMELLES
100 g	LARD FUMÉ EN DÉS
100 g	BLOC DE FOIE GRAS (NON-GAVÉ)*
1 cs	ARMAGNAC OU BRANDY
50 g	CERNEAUX DE NOIX
3 tranches	BAGUETTE DE PAIN DE LA VEILLE
1.5 dl	CRÈME
	SEL ET POIVRE
2	ŒUFS
60 g	FARINE FLEUR
2	GOUSSES D'AIL
80 g	BEURRE (FONDU)
	PÂTE FEUILLETÉE (ABAISSEE)

*Bloc de foie gras non-gavé en vente au Bistro Le Puy

Préparation de la farce
- Faire revenir les oignons en lamelles avec le lard, flamber à l'Armagnac et retirer la poêle du feu. Ajouter les noix, le foie gras, les tranches de baguette et la crème et réduire en purée au mixer.
- Battre les œufs et les mélanger à la farine. Ajouter la farce, bien mélanger et saler et poivrer.
- Hacher finement l'ail et le faire revenir dans le beurre.

Préparation de la quiche
- Foncer un moule beurré avec la pâte feuilletée, étendre la farce en une couche épaisse et garnir avec les champignons coupés en dés. Etaler généreusement le beurre à l'ail et cuire environ 30 minutes dans le four préchauffé à 180°.

- Servir au sortir du four avec une salade verte mêlée.
- Accompagner d'un verre de vin blanc corsé.