

## Quiche au fromage de Herve et chicons

Voici une délicieuse manière d'introduire un air du pays à votre table même si cette recette originale n'a rien d'un grand classique. Essayez, vous allez vous régaler !

Et comme toujours, nous vous proposons une recette facile. Enfin, ... oui la recette est simple. Par contre, vous procurer du fromage de Herve, ça, ça est une fois pas si évident... Personnellement, j'en ramène à chacun de mes retours du plat pays... En plus, ça éloigne les douaniers fouilleurs de coffre... 😊



### Ingrédients

- 1 fond de tarte en pâte brisée (d'après votre recette favorite) cuit 10 minutes à blanc
- 4 beaux chicons
- 100 gr de fromage de Herve
- 75 gr de fromage râpé (selon votre goût : gouda vieux, ...)
- 250 gr de yaourt nature
- Poivre et sel
- Muscade
- 4 oeufs

### Préparation

Lavez les chicons et débitez-les en morceaux dans le sens de la longueur. Déposez-les dans une poêle avec un petit peu d'eau et faites-les braiser tout doucement et longuement. Soyez patient et surtout surveillez-les bien pour ne pas les laisser brûler et rajouter un peu d'eau de temps à autre si nécessaire. Ils vont être délicieusement « caramélisés » ! Si si...

Battez les œufs avec sel, poivre et noix de muscade, ajoutez le fromage de Herve (débité en petits morceaux) et un peu du fromage râpé.

Répartissez les chicons sur le fond de tarte précuit, recouvrez avec le mélange œufs-fromage. Saupoudrez du reste de fromage râpé.

Cuisez 30 minutes à 180°

Accompagné d'une bonne petite salade variée, voilà un délicieux souper et une chouette manière de faire découvrir notre gastronomie à vos amis suisses.

**Miam miam !**