 **Quiche fermière**

### Quiche fermière - DSC_3560_1048 **Pour 6 à 8 Croquants-Gourmands : La pâte brisée : - 250 g de farine** **- 125 g de beurre** **- i pincée de sel** **- 60 g d'eau**

**1 cercle ou 1 moule à tarte de 26 cm de diamètre**

La préparer en suivant la [recette de base](https://croquantfondantgourmand.com/pate-brisee/).  
Foncer le moule et piquer à la fourchette.  
Couvrir et laisser au frais le temps de préparer la garniture.

**La garniture :  
- 2 escalopes de poulet**  
**- 100 g de lardons fumés**  
**- 1 oignon**  
**- 200 g de chou-fleur (fleurettes surgelées)**  
**- 2 tomates**  
**- 3 œufs**  
**- 100 g de lait**  
**- 200 g de crème liquide**  
**- 2 càs de ciboulette hachée**  
**- 75 g de comté râpé**  
**- 2 càs d'huile d'olive**  
**- sel & poivre du moulin, muscade**

**Préchauffer le four à 190°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Couper le poulet en gros dés. Émincer les oignons.  
Monder et épépiner les tomates. Les couper en dés. Cuire les bouquets de chou-fleur à l'eau bouillante salée pendant 5 minutes. Les égoutter puis les hacher grossièrement.  
Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle et y faire suer les dés d'oignon. Ajouter et faire dorer légèrement les lardons. Faire dorer ensuite les dés de poulet.  
Ajouter les tomates et laisser cuire pendant 2 minutes.  
Incorporer enfin le chou-fleur et laisser encore 2 minutes.  
Fouetter les œufs avec le lait, la crème, du sel, du poivre et une pincée de muscade râpée.  
Incorporer la ciboulette.  
Étaler sur le fond de tarte le mélange légumes-poulet. Recouvrir de la crème. Parsemer de fromage râpé.  
Enfourner pour 40 minutes environ jusqu'à ce que le dessus de la tarte soit doré et la crème prise.  
Laisser tiédir un peu avant de démouler.  
Servir tiède avec une salade.