

## *Quiche au chou*

Pour 4 personnes

- Couper un chou blanc en lanières et les plonger 10 mn à l'eau bouillante salée. Egoutter.
- Tailler 1 poireau en julienne et faire suer 5 mn dans un brin de beurre. Ajouter 1 à 2 cac de graines de cumin, saler, poivrer et laisser mijoter 30 mn à feu très doux.
- Griller à sec 100 g de lardons dans une poêle et les incorporer au chou.
- Battre 3 œufs en omelette, y incorporer 15 cl de crème fraîche et 100 g d'emmental râpé et mélanger avec la préparation au chou.
- Dérouler un rouleau de pâte brisée dans un moule à tarte en gardant le papier sulfurisé en dessous et y déposer la préparation. Puis cuire 35 mn au four préchauffé à 180°C (thermostat 6).

**Pour une saveur plus prononcée et plus originale, remplacer l'emmental par du munster fondu.**