

Le magazine Régal de septembre/octobre 2015 est arrivé.



Je vous propose cette recette qui sort un peu de l'ordinaire tout en restant très facile à faire, une quiche aux choux de bruxelles !

## Ingrédients

- 250 g de choux de bruxelles
- 250g de pommes de terre grenaille
- 1 pâte brisée
- 3 oeufs
- 2 petits-suisses
- 20 cl de crème liquide entière
- 90 g de fromage de Hollande râpé
- 2 pincées de carvi en poudre
- 1 cuil à café de bicarbonate de soude
- sel et poivre

## Préparation

- Nettoyez et coupez en deux les choux de Bruxelles.

Faites les cuire dans une casserole d'eau salée avec le bicarbonate de soude pendant 5 minutes.  
Rafraîchissez-les

- Faites cuire les pommes de terre à l'eau bouillante salée pendant 10 minutes.

- Préchauffez le four à 180° th6

- Cassez les oeufs dans un saladier, ajoutez les petits-suisses et la crème, le carvi, salez, poivrez et fouettez bien.

Incorporez le fromage râpé et mélangez.

- Tapissez un moule avec la pâte brisée puis versez le mélange aux oeufs, côtés bombés sur le dessus et les pommes de terre coupées en 2.

- Enfournez et faites cuire 30 à 35 minutes.