

## Quiche Feuilletée aux Chicons et Camembert

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

### Ingrédients:

- PATE FEUILLETEE	1
- CHICON(S)	7
- CAMEMBERT	1
- CREME FRAICHE	100 ml
- LAIT	100 ml
- OEUF(S)	4
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

### Recette:

- Coupez les chicons en 2 dans le sens de la longueur, ôtez-en le cœur amer puis taillez en tronçons.
- Coupez le camembert en lamelles.
- Faites sauter les chicons dans une poêle beurrée. Salez et poivrez. Ajoutez un peu d'eau puis couvrez en remuant de temps en temps.
- Retirez le couvercle, saupoudrez de sucre et laissez caraméliser doucement.
- Dans un plat creux, fouettez les œufs avec le lait, la crème, sel et poivre.
- Etalez la pâte feuilletée dans le plat CRISP sur du papier sulfurisé. Piquez-la avec une fourchette.
- Répartissez les chicons sur la pâte puis placez les lamelles de fromage en rosace.
- Versez le mélange aux œufs par-dessus.
- Enfournez au four à micro-onde sur position CRISP pour 17 minutes.

