*Tartes, tourtes, quiches*

# Quiche aux rillettes

| 55 min | 15 min | 30 min | 10 min | 467 |
|---|---|---|---|---|
| TEMPS TOTAL | PRÉPARATION | CUISSON | REPOS | CALORIES |

Ingrédients
pour 6 personnes

**Ingrédients**

200 g **Rillettes**
1 unité(s) entière(s) **Pâte(s) brisée(s)**
20 cl **Crème fraîche épaisse**
3 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
1 **Sel**
1 **Poivre**
2 tige(s) **Persil plat**

**Étape 1**

## Préparation

1. Préchauffer le four à 200°C (Th.7).
2. Ciseler finement les feuilles de persil avec un couteau éminceur et les réserver dans un bol.
3. Casser les œufs dans un cul de poule, saler, poivrer et fouetter à l'aide d'un fouet.
4. Ajouter la crème et mélanger avec le fouet pour l'incorporer aux œufs battus.
5. Étaler le disque de pâte dans le moule à tarte.
6. En piquer le fond sur plusieurs endroits à l'aide d'une fourchette.
7. Faire une couche de rillettes sur le fond de la pâte.
8. Saupoudrer avec le persil haché.
9. Verser le mélange d'œufs battus et crème sur les rillettes.
10. Ébarber les bords de pâte qui dépassent du moule à l'aide d'un couteau.
11. Enfourner et faire cuire la quiche 30 à 35 minutes.
12. Une fois cuite, ôter le moule du four et servir la quiche aussitôt.

**Étape 2**

## Dressage

1. Dresser délicatement la quiche sur un grand plat et la servir chaude ou tiède.