

## Quiche St Germain aux pois cassés et au curry doux



### Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
1	Clou de girofle en boîte 280 g CARAVELLE	0133832
PM	Curry doux en sachet 1 kg LA CASE AUX EPICES	0000327
0.14	Emmental bloc	~
0.018	Fleur de maïs en boîte 700 g MAIZENA	0043452
330 kg	Fromage blanc battu	~
1	gros oignon	~
PM	Sel gros iodé en sachet 1 kg CEREBOS	0066251
2 pièces	Œuf entier	~
0.66	pâte feuilletée en plaque 600 x 400	~
0.5	Petit poivron	~
0.14	Pois cassés en sac 10 kg SABAROT	0034361
PM	Poivre blanc moulu en sachet 1 kg DUCROS	0045638
PM	Sel au céleri en flacon 95 g DUCROS	0066320

### Étapes de préparation

- 1 Rincer les pois cassés, puis les mettre à tremper dans un grand volume d'eau fraîche pendant au moins 1,5 heures.
- 2 Egoutter les pois cassés et les rincer à nouveau. Les mettre à cuire dans un grand volume d'eau. Porter à ébullition et laisser cuire à feu moyen pendant environ 40 à 60 minutes. Penser à assaisonner le bouillon de cuisson des pois cassés en ajoutant un oignon piqué d'un clou de girofle, dès le début de la cuisson, et d'un peu de gros sel, vers la fin de la cuisson (jamais au début !).

- 3 Préparer le poivron rouge en le lavant et en le taillant en brunoise. Tailler l'emmental en dés de 5 mm de côté.
- 4 Battre les œufs entiers avec le fromage blanc et l'assaisonner de sel au céleri, poivre blanc et curry. Ajouter la Maïzena et bien mélanger.
- 5 Egoutter les pois cassés et les ajouter à l'appareil au fromage blanc. Mélanger de manière à homogénéiser l'ensemble. Dans deux moules à tarte en bande de 35 x 11 cm légèrement graissés, foncer la pâte feuilletée piquée.
- 6 Répartir les dés de poivron et d'emmental sur les fonds de tartes et verser l'appareil avec les pois cassés, par-dessus.
- 7 Enfourner à 180°C et laisser cuire 35 minutes environ. Attendre un peu avant de détailler en portions, puis servir avec une salade verte finement assaisonnée.

## Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Pays d'Oc Cinsault rosé IGP en bouteille 75 cl LES HAUTS DE FONTEY