

Quiche aux Orties Sauvages

Cette Recette vous est offerte par [Alimenthus](#)



Présentation:

Pour 6 à 8 personnes

Préparation:

10 mn + 25 mn de cuisson

Difficulté:

Facile

Ingrédients:

180 gr de feuilles d'orties (soit l'équivalent d'un bocal de 37 cl)

3 œufs

1 verre de lait

1 verre de crème

150 gr de farine

75 gr de beurre

Gruyère

Ail



Préparez une pâte brisée avec 150 gr de farine et 75 gr de beurre, une pincée de sel et ½ verre d'eau.

Étalez-là dans un moule beurré (2ième possibilité : vous achetez une pâte brisée toute prête, mais vous n'aurez pas le plaisir de mettre la main à la pâte).

Bien **égoutter** et **hacher** 180 gr d'orties (bocal 37 cl) que vous mélangerez avec 3 œufs entiers battus, 1 verre de lait, 1 verre de crème et une pointe d'ail.

Salez, poivrez, versez sur la pâte et ajoutez un peu de gruyère, sur le dessus.

Faites cuire à four chaud environ 25 min.