**Quiche à la Sucrine du Berry sur lit d’oignons**

**Ingrédients**

1 pâte brisée

500 gr de sucrine du Berry

4 oignons moyens

150 gr de lardons

2 cuillères à soupe de crème fraîche

1 oeuf

1 bouquet de persil

Sel Poivre

**Préparation**

Faire cuire à la vapeur pendant 10 minutes la sucrine du Berry.

Faire revenir à la poêle dans du beurre chaud les oignons coupés en morceaux, puis les lardons.

Etaler la pâte brisée dans le moule préalablement beurré et fariné.

Mettre les oignons, lardons et le persil.

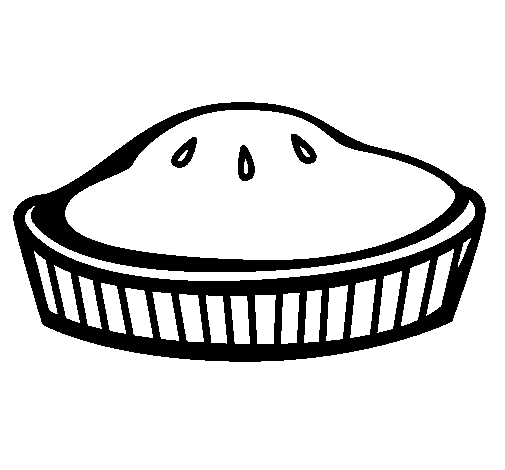
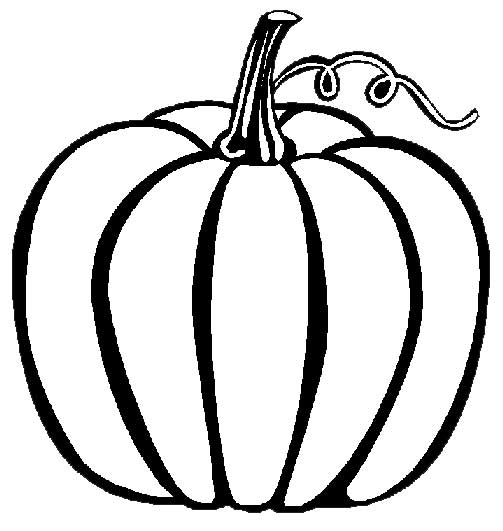
Eplucher et écraser à la fourchette la sucrine du Berry, ajouter la crème fraîche, le sel, le poivre et l’oeuf.

Mettre la préparation sur les oignons.

Parsemer de gruyère râpé.

Faire cuire au four pendant environ 40 minutes à 210°C. Servir chaud.

Servir avec une salade.

www.chez-bibinou.fr