



## **QUICHE AU BRIE ET AUX CANNEBERGES**

### ***Pâte Brisée - 2 abaisses de 8po/20cm)***

430 ml (1  $\frac{3}{4}$  tasse) de farine  
2,5 ml (1/2 c. à thé) de sel  
125 ml (10 c. à soupe) de beurre doux, très froid, coupé en morceaux  
30 ml (2 c. à soupe) de graisse végétal, très froide, coupée en morceaux  
60 à 75 ml (1/4 à 1/3 tasse) d'eau glacée

### ***Garniture***

5 oeufs  
125 ml (1/2 tasse) de crème 15%  
45ml (3 c. à soupe) de ciboulette fraîche, hachée  
25 ml (1/2 tasse) de canneberges fraîches ou surgelées  
125 ml (1/2 tasse) de brie avec ou sans croûte, coupé en morceaux  
sel & poivre

Pour la pâte brisée, déposer la farine et le sel dans le bol du robot culinaire. Actionner un second juste pour mélanger. Ajouter le beurre, la graisse végétale et actionner de façon intermittente quelques secondes jusqu'à ce que le mélange ait une texture granuleuse. Ajouter 60 ml (1/4 tasse) d'eau glacée, actionner de façon intermittente et ajouter un peu d'eau au besoin jusqu'à ce qu'une boule commence à se former. Retirer la pâte du robot. Faire une boule avec les mains, enfariner, envelopper dans une pellicule de plastique et laisser reposer au moins une heure au réfrigérateur. Préchauffer le four à 375°F (190°C). Abaisser la pâte brisée et foncer une assiette à tarte de 8 po. (20cm).

Pour la garniture, battre les œufs, la crème et la ciboulette dans un bol. Saler et poivrer. Répartir les canneberges dans le fond de l'assiette. Verser la préparation aux œufs sur les canneberges (elles flotteront) et le brie. Déposer dans le bas du four et cuire environ 30 minutes.

Donne 4 portions.