



Recettes des Ardennes

Quiche ardennaise

Ingrédients

- 2 tranches de jambon d'Ardenne
- 200 g de petites pommes de terre coupées en rondelles
- 1/4 de Maroilles
- 2 oeufs
- poivre

Le nom de cette recette vient de « quiquiche », expression utilisée pour designer le cochon dans les campagnes et ici le jambon.



Préparation

Dans une tourtière garnie de pâte (levée ou autre), étalez du jambon d'Ardenne coupé en lamelles et grossièrement passé à la poêle.

Enrobez les pommes de terre des oeufs battus et disposez sur la quiche.

Parsemez de lamelles de fromage.

Cuisez à four chaud 20mn.

Avec une salade verte, voilà un repas très complet !

Découvrez d'autres recettes sur :
www.ardennes-de-france.com

Vos idées weekend sur :
www.ardennes.com

Cette recette vous est offerte par

Avec l'aimable autorisation de Lise Bésème-Pia.
Recette extraite de l'ouvrage *300 recettes au pays d'Ardenne*, éditions Guéniot.



Retrouvez les produits ardennais sur :

boutique.ardennes-de-france.com