# QUICHE CAMPAGNARDE

**Ingrédients :**

– 1 pâte brisée pur beurre

– 2 saucisses fumées

– 1 oignon

– 100 g de comté râpé

– Un petit morceau de beurre

– Sel, poivre

– Muscade râpée

– 3 grosses pommes de terre

– 30 cl de crème fraîche épaisse

– 6 œufs

– 1 cuillère à soupe d’huile d’olive

– Origan

– Piment de Cayenne

# Préparation :

1. Laver et éplucher les pommes de terre. Les couper en cubes.
2. Couper les saucisses en tranches. Éplucher l’oignon et couper en tranches.
3. Dans une poêle faire chauffer l’huile d’olive et le morceau de beurre. Ajouter les pommes de terre et les laisser bien dorer.
4. Couvrir et laisser mijoter une dizaine de minutes.

5. Une fois les pommes de terre bien fondantes, saupoudrer de sel, poivre, d’origan, de piment de Cayenne, les déposer dans un plat et réserver.
6. Sur la même poêle, faire revenir l’oignon et les tranches de saucisses. Il faut juste les saisir et les dorer légèrement. Réserver. Laisser tiédir.
7. Préchauffer votre four à 180°c. Mettre la pâte brisée dans un moule recouvert de papier cuisson.
8. Étaler le mélange de pommes de terre et saucisses-oignon. Dans un saladier, mélanger le pot de crème avec les œufs, une pincée de sel, de poivre et de muscade râpée.
9. Couvrir enfin avec du comté râpé et enfourner pour 20-25 minutes de cuisson.