

Quiche aux œufs, aux oignons et au chou à ma façon

- 4 ou 5 œufs
- 1 pâte brisée ou feuilletée
- 1 ou 2 gros oignons
- la moitié d'un chou frisé environ
- 100 gr d'allumettes de tofu fumé
- 2 fois 20 gr de beurre
- sel, poivre, muscade
- 1 petite rasade de vin blanc (facultatif)
- 1 c à s de maïzena
- un peu de crème fraîche
- un peu de fromage râpé

Pelez, émincez les oignons puis lavez et émincez le chou finement. Faites fondre le beurre dans 2 poêles et incorporez les oignons émincés dans une poêle, parsemez d'un peu de muscade, salez, poivrez et dans l'autre le chou émincé, salez et poivrez.

Faites compoter à feu doux en remuant de temps en temps.

Quand le chou est bien compoté, versez un peu de vin blanc et laissez réduire quelques minutes, ensuite parsemez de maïzena, mélangez et versez un peu de crème, mélangez à nouveau. Laissez tiédir. Laissez aussi tiédir les oignons. Faites dorer les lamelles de tofu.

Préchauffez le four à 180°/200°. Déroulez votre pâte dans un moule. Garnissez le centre avec le chou, ensuite avec les oignons. Couvrez de lamelles de tofu et parsemez de fromage râpé.

Faites quatre ou cinq petits creux avec le dos d'une cuillère. Rabattez doucement le bord de pâte vers le centre et enfournez pour 25 à 30 mn.

10 mn avant la fin de la cuisson, retirez votre quiche du four.

Cassez délicatement les œufs dans les emplacements prévus, salez légèrement et poivrez les œufs, ré-enfournez.

Servir tel quel ou accompagner d'une salade.