

Quiche aux aubergines et comté

■ Recette créée par recettes de, Benoît ROTSCI, Chef au restaurant Christophe Menozzi

INGRÉDIENTS, 3 aubergines, 200 g de fromage, blanc égoutté, 2 œufs, 150 g de Comté râpé, Muscade, sel, poivre, Pour la pâte, 250 g de farine, 125 g de beurre, eau, sel.



- 1 Préchauffez le four à 180°.
- 2 Réalisez une pâte brisée. La laisser reposer au frais, puis la placer dans un moule à tarte.
- 3 Lavez, essuyez les aubergines et faites les cuire au four chaud avec un peu d'huile d'olive pendant environ 30 min en les retournant à mi-cuisson.
- 4 Laissez-les refroidir, ouvrez-les, prélevez la chair. La hacher grossièrement au couteau puis mélanger avec les œufs battus, le fromage blanc, sel, poivre, muscade.
- 5 Versez la préparation sur la pâte, recouvrez de Comté râpé.
- 6 Faites cuire environ 30 minutes au four.

Vin conseillé : Côtes du Jura, cépage Savagnin, à servir entre 14° et 16°C.



Les accords parfaits

Débouchez votre Savagnin à l'apéritif, agrémenté en toute simplicité de quelques dés de Comté. Avec une volaille fermière à la crème ou un poulet au vin jaune, vous saisissez tous les contours du plaisir offert par un blanc typé du Jura. Révélez-le avec la saveur délicate des crustacés, et des poissons de rivière, telle la truite meunière aux amandes. Votre blanc typé adore les fromages de pays, Comté, Mont d'Or ou Morbier mais il saura aussi relever les plats exotiques les plus épicés.