



*Quiches à la  
Sucrêtte de Valençay*

# Les jeunes réveillent LES TRÉSORS VIVANTS

5<sup>ème</sup> édition des rencontres  
culinaires de l'école inclusive



ACADÉMIE  
D'ORLÉANS-TOURS

Liberté  
Égalité  
Fraternité

[www.tresorsvivantsducentre.com](http://www.tresorsvivantsducentre.com)

RECETTE DES 3<sup>ÈME</sup> SEGPA  
DU COLLÈGE BALZAC  
À ISSOUDUN

CRÉDIT PHOTO : JULIE BÉAL



Notre  
école,  
faisons-la  
ensemble



CONSEIL NATIONAL  
DE LA RESPONSABILITÉ



# Quiches à la Sucrette de Valençay

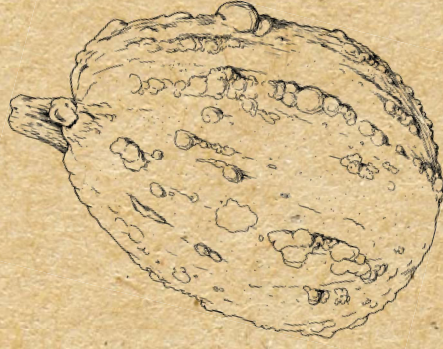
Pour une grande quiche (possible à décliner en mini-quiches)

Pâte Brisée :

- 200 g de farine
- 100 g de beurre
- 2 pincées de sel
- 1 verre d'eau

Garniture :

- 400 g de sucrette de Valençay
- 1/2 pyramide de Valençay
- 20 cl de crème fraîche
- 3 œufs
- 125 g de lardons fumés
- sel, poivre



Réalisez la pâte Brisée :

Déposez la farine dans un saladier, avec le sel. Creusez un puits, déposez-y le beurre découpé en dés. Malaxez du bout des doigts jusqu'à l'obtention de « grains de sable ». Ajoutez l'eau peu à peu en faisant une boule bien homogène. Laissez reposer la pâte une demie heure au frais. Farinez le plan de travail et la boule de pâte. Étalez la pâte au rouleau. Garnissez le moule avec la pâte. Découpez le surplus de pâte.

Réalisez la garniture :

Lavez et essuyez la sucrette, découpez-la en cubes, pelez-la. Plongez les cubes de sucrette dans l'eau bouillante salée, cuisez-les 15 minutes environ. Egouttez, mixez en purée. Garnissez la pâte avec cette purée, ajoutez les lardons fumés. Battez les œufs en omelette avec du sel, du poivre et versez sur la préparation. Découpez la pyramide de chèvre en tranches, déposez-les sur la garniture.

Mettez au four pour 30 mn environ, moins s'il s'agit de mini quiches.