

## **QUICHE CÉLERI RAVE ET PANAIS**

**COUPER EN PETITS DÉS (PRÉVOIR DE LES CUIRE À LA VAPEUR 10 MIN) OU RÂPER**

**- 1/2 CELERI RAVE**

**- 1 PANAIS MOYEN**

**- 1 CAROTTE**

**ÉTALER 1 PÂTE BRISÉE DANS LE MOULE À TARTE , Y METTRE 100 GR DE GRUYÈRE RÂPÉ ET RÉPARTIR DESSUS LES LÉGUMES**

**MÉLANGER 4 ŒUFS, 20 CL DE LAIT ET 10 CL DE CRÈME FRAÎCHE ÉPAISSE, SEL ET POIVRE, NOIX DE MUSCADE ET VERSER CE MÉLANGE SUR LES LÉGUMES, RAJOUTER UNE COUCHE DE FROMAGE RÂPÉ,**

**ENFOURNER POUR 45 MINUTES À 190 °**