**Quiche sans croûte aux légumes d'hiver**

**Salsifis
radis noir
panais
choux de Bruxelles
oignon rouge
patate douce
ail
chou vert
fromage Corsendonk
jambon à l'os cuit au four
6 œufs
0,5 L de crème culinaire
thym
poivre et sel
noix de muscade**

Epluchez et coupez les légumes : la patate douce, l'oignon rouge et les gousses d'ail en brunoise et les salsifis, radis noir et panais en gros dés. Coupez les choux de Bruxelles en deux. Retirez les nervures de quelques belles feuilles d'un chou vert et coupez-les en lanières.

Faites cuire à la vapeur les choux de Bruxelles, le chou vert, le panais et le radis noir. Faites revenir l'oignon, la patate douce et l'ail dans une poêle avec une noix de beurre. Assaisonnez avec le poivre, le sel, le thym et la noix de muscade.

Ajoutez les deux préparations, remuez et laissez reposer à feu doux pendant un moment.

Coupez une tranche épaisse de jambon à l'os en cubes d'un demi-centimètre. Faites de même avec un morceau de fromage Corsendonk. Fouettez 6 œufs avec un demi-litre de crème culinaire. Huilez un plat profond pour le four.

Mettez la préparation de légumes dans le plat à four et mélangez-la avec le jambon et le fromage. Remuez bien et versez sur les œufs avec la crème. Lissez la surface.