



Anne Faber

chef cuisinière de télévision et
journaliste gastronomique
TV-Köchin und Food-Journalistin



Anne Faber, chef cuisinière de télévision et journaliste gastronomique, aime jouer avec les influences du monde entier dans sa cuisine.

Anne a vécu à Londres pendant plus de 10 ans et y a découvert son style de cuisine unique. Après avoir obtenu un diplôme en journalisme, elle s'est frayé un chemin dans le monde de la gastronomie londonienne en tant que critique de restaurant pour le magazine Time Out London. En 2015, elle a passé un séjour à Paris pour tout apprendre de la vraie cuisine française sous la direction d'Alain Ducasse.

La cuisine d'Anne est fortement marquée par les produits régionaux et de saison. Née au Luxembourg, elle aime réinterpréter les plats traditionnels pour leur donner une nouvelle tournure. Par exemple, un schnitzel est préparé avec une panure de bretzel ou des asperges avec une sauce béchamel sont présentées dans des lasagnes.

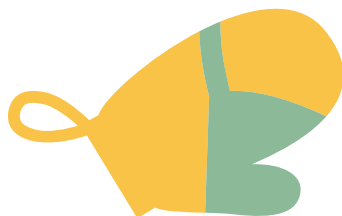
Anne a publié 5 livres de cuisine et a sa propre émission de cuisine sur RTL Luxembourg.

Plus d'informations et de recettes sur le site web d'Anne:

www.anneskitchen.lu

et mises à jour régulières sur Instagram

[@anneskitchen](https://www.instagram.com/anneskitchen)



TV-Köchin und Food-Journalistin in Anne Faber liebt es in der Küche mit Einflüssen aus der ganzen Welt zu spielen.

Anne hat über 10 Jahre in London gelebt und dort ihren einzigartigen Koch-Style entdeckt. Nach einem Studium in Journalismus hat sie sich für das Magazin Time Out London als Restaurantkritikerin durch die Food-Szene Londons "gegessen". 2015 verschlug es sie nach Paris, um unter Alain Ducasse alles über die wahre französische Küche zu lernen.

Anne's Küche ist stark durch regionale und saisonale Produkte geprägt. Die gebürtige Luxemburgerin interpretiert gerne traditionelle Gerichte neu und gibt ihnen damit einen neuen Dreh. So wird z. B. ein Schnitzel mit Brezelpanade zubereitet oder Spargel mit Bechamelsauce als Lasagne zubereitet.

Anne hat 5 Kochbücher veröffentlicht und hat ihre eigene Kochshow auf RTL Luxemburg.

Mehr Infos und Rezepte auf Anne's Webseite:

www.anneskitchen.lu

und regelmäßige Updates auf Instagram

[@anneskitchen](https://www.instagram.com/anneskitchen)



**Quiche au butternut,
à la sauge et au bacon**

**Kürbisquiche mit
Salbei und Speck**



Quiche au butternut, à la sauge et au bacon

Pour 1 quiche de 30 cm
+ 1 petite quiche de 12 cm

Préparation : 45 minutes + 2 heures de repos

Four : 1 heure 5 minutes

Pour la pâte :

250g de farine
1 c.à.c. de sel
125g de beurre froid
1 oeuf
35 ml d'eau froide

Pour la garniture :

600g de courge butternut (poids épluché)
2 gousses d'ail
3 c.à.s. d'huile d'olive
100g de lardons fumés
1 poignée de feuilles de sauge

Pour le flan aux œufs :

3 œufs
300 ml de crème
30g de parmesan râpé
½ c.à.c. de sel
poivre



visionnez la recette en
scannant le QR code

Pour la pâte, mettez la farine, le sucre en poudre et une pincée de sel dans un bol. Coupez le beurre en cubes et ajoutez-le à la farine. Frottez le tout en miettes avec les mains ou mixez finement dans un robot culinaire. Ajoutez l'œuf, l'eau et le zeste de citron et mixez en une pâte.

Façonnez la pâte en un disque et emballez-le dans du film alimentaire. Laissez reposer au réfrigérateur pendant 2 heures.

Préchauffez le four à 200°C chaleur tournante.

Épluchez et épépinez la courge butternut et coupez-la en cubes de 2 cm. Mettez dans un plat en métal allant au four, arrosez de 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et assaisonnez de sel et de poivre. Ajoutez les gousses d'ail non pelées au plat.

Enfournez le butternut pendant 30 minutes jusqu'à ce qu'il soit tendre. Réservez et laissez refroidir légèrement. Pelez ensuite les gousses d'ail rôties, pressez et mélangez-les avec le butternut.

Pendant que le butternut est au four, faites revenir les lardons dans une poêle, puis transférez-les dans un bol et réservez.

Ajoutez 1 cuillère à soupe d'huile d'olive dans la même poêle et faites revenir les feuilles de sauge quelques minutes jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Égouttez sur du papier absorbant.

Pour le flan, mélangez les œufs, la crème et le parmesan dans un bol et assaisonnez de sel et de poivre.

Lorsque le butternut est sorti du four, baissez le four à 170°C chaleur tournante.

Graissez un moule à quiche de 30cm.

Sortez la pâte du réfrigérateur et placez-la sur un plan de travail fariné. Étalez finement pour que la pâte soit légèrement plus grosse que le moule à quiche. Mettez la pâte dans le moule, pressez légèrement les bords et coupez l'excédent de pâte. Étalez le reste de pâte et mettez-la dans le petit moule à quiche.

Piquez le fond de la pâte avec une fourchette. Distribuez la butternut, le bacon et la sauge sur la pâte, puis versez le flan aux œufs dessus.

Enfournez la quiche pendant 35 minutes.

Servez avec une salade verte.

ASTUCE : Si vous préférez une quiche végétarienne, vous pouvez remplacer les lardons par du chèvre.

Kürbisquiche mit Salbei und Speck

Macht 1 Quiche von 30cm
+ 1 kleine Quiche von 12 cm

Zubereitung: 45 Minuten + 2 Stunden ruhen

Ofen: 1 Stunde 5 Minuten

Für den Teig:

250g Mehl
1 TL Salz
125g kalte Butter
1 Ei
35ml kaltes Wasser

Für die Füllung:

600g Butternut-Kürbis
(geschältes Gewicht)
2 Knoblauchzehen
3 EL Olivenöl
100g geräucherte Speckwürfel
1 Handvoll Salbeiblätter

Für den Eierflan:

3 Eier
300ml Sahne
30g Parmesan, gerieben
½ TL Salz
Pfeffer



das Rezept durch Scannen
des QR-Codes anschauen

Für den Teig, Mehl und Salz in eine Schüssel geben. Butter in Würfel schneiden und zum Mehl hinzufügen. Mit den Händen zu Krümeln verreiben oder in einer Küchenmaschine fein mixen. Ei und Wasser hinzufügen und zu einem Teig verkneten oder mixen.

Den Teig zu einer Scheibe formen und in Klarsichtfolie wickeln. Im Kühlschrank 2 Stunden ruhen lassen.

Den Ofen auf 200°C Umluft vorheizen.

Den Butternut-Kürbis schälen, entkernen und in 2cm Würfel schneiden. In eine metallene Auflaufform geben, mit 2 Esslöffel Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Knoblauchzehen ungeschält zum Kürbis geben.

Den Kürbis 30 Minuten backen, bis er weich ist. Beiseite stellen und leicht abkühlen lassen. Dann die gerösteten Knoblauchzehen schälen, pressen und mit dem Kürbis mischen.

Währendem der Kürbis im Ofen ist, den Speck kurz in einer Pfanne anbraten, dann in eine Schüssel geben und beiseitestellen.

1 Esslöffel Olivenöl in die gleiche Pfanne geben, und die Salbeiblätter ein paar Minuten anbraten bis sie knusprig sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Eierflan, Eier, Sahne und Parmesan in einem Krug vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Wenn der Kürbis bis aus dem Ofen ist, den Ofen auf 170°C Umluft herunterschalten.

Eine 30cm Quiche Form einfetten.

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen. Dünn ausrollen, sodass der Teig etwas größer als die Quicheform ist. Die Form mit dem Teig auslegen, leicht andrücken und überschüssigen Teig abschneiden. Den restlichen Teig nochmal ausrollen und in die kleine Quicheform geben.

Den Teigboden ein paar mal mit einer Gabel einstechen. Den gerösteten Butternut-Kürbis, Speck und Salbei in der Form verteilen, dann den Eierflan darüber gießen.

Die Quiche im vorgeheizten Ofen 35 Minuten backen.

Mit einem grünen Salat servieren.

TIPP: Wer lieber eine vegetarische Quiche mag, kann den Speck mit Ziegenkäse ersetzen.