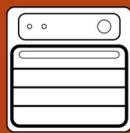


Quiche aux poivrons

Quiche aux poivrons et oignons en tartelette.



Entrée



Four



Mise en place

Utiliser une pâte brisée prête à l'emploi ou réaliser une pâte brisée à l'aide de la farine, beurre mou, sel et eau.

Étaler la pâte brisée et garnir les quatre moules.

Égoutter légèrement les oignons et poivrons.

Dans un saladier réunir le lait, les œufs, l'épice Cajun, sel, poivre, bien fouetter l'ensemble.

Ajouter dans les moules les mélange d'oignons et poivrons, ajouter l'appareil à quiche et ensuite le fromage râpé et la tomate cerise.

Cuire dans un four chaud à 200° environ 15/20 minutes

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
MELANGE POIVRONS & OIGNONS GRILLES	7032	200 g
ASSAISONNEMENT CAJUN SPECIAL VOLAILL	7591	3 g
MELANGE CHEDDAR ET MOZZARELLA	7129	50 g
Tomates cerises		40 g
Lait		400 ml
Oeuf		2 pces
Beurre cru		100 g
Farine de blé		200 g