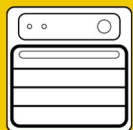
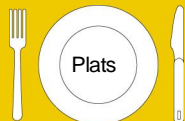


# Quiche aux poivrons sauce piquante

F01224



Four

Fond d etarte avec appareil aux oeufs, poivrons et oignons grillés assaisonnés de sauce pimentée Firelli.



## Mise en place

Ouvrir la barquette de poivrons et oignons et les égoutter dans une passoire. Positionner la pâte brisée dans le moule en pinçant le bord tout l long du cercle, ajouter les poivrons et oignons égouttés.

Réaliser l'appareil à quiche en réunissant dans un saladier :

- Les œufs
- Le lait
- La crème fraîche
- Le thym frais
- Sel et poivre du moulin
- La sauce Firelli

Bien mélanger l'ensemble, vérifier l'assaisonnement et verser dans le moule. Ajouter les tomates cerises et cuire au four à 200° environ 25 minutes.

## Mise en oeuvre

Servir la quiche aux poivrons et oignons avec la sauce Firelli.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
ITALIAN HOT SAUCE	7612	10 g
MELANGE POIVRONS & OIGNONS GRILLES	7032	500 g
Pate brisée		1 pièce
Oeuf		2 pces
Lait		400 ml
Crème fraîche épaisse		20 ml
Thym frais		5 g