

Quiche pulled chicken louisiana

Quiche au poulet légèrement épicé, mélange de poivrons et oignons.



Plats



Four



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation le pulled chicken louisiana et le mélange de cheddar et mozzarella au froid positif.

Laver et hacher le persil.

Préparer et blanchir 1 minutes dans de l'eau bouillante salée les têtes de brocolis.

Préparer l'appareil à quiche, réunir dans un saladier l'œuf, le lait, le persil, sel, poivre et bien fouetter l'ensemble.

Dans un moule, abaisser la pâte brisée, ajouter :

- Le pulled chicken en l'effilochant grossièrement.
- Les oignons et poivrons
- Les brocolis
- Le fromage râpé
- Les tomates cerise

Cuire dans un four chaud à 200°C environ 25 minutes.

Mise en oeuvre

Dresser la quiche pulled chicken Louisiana.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
PULLED CHICKEN LOUISIANA	7954	80 g
MELANGE POIVRONS & OIGNONS GRILLES	7032	30 g
MELANGE CHEDDAR ET MOZZARELLA	7129	30 g
Pate brisée		60 g
Brocolis		40 g
Tomates cerises		30 g
Lait		20 ml
Oeuf		1 pces
Persil		2 g