



Quiche aux légumes avec la pâte feuilletée

Saison	Toute l'année	Nombres de personnes	4 - 6
Temps de préparation	20 minutes	Menu	Plat principal
Cuisson au four	30 minutes		
Ustensiles de cuisine	Plat à gratin		

500	g	pâte feuilleté	Abaisser la pâte (grandeur du plat à gratin avec les bords).
1	cc	beurre	Beurrer le plat à gratin.
1	cs	farine	Parsemer de farine et disposer la pâte dans le plat à gratin.
800	g	de mélange de légumes, selon la saison, parés	Couper en petits cubes.
35	g	beurre	Faire fondre le beurre dans une casserole. Ajouter les légumes et étuver quelques minutes.
75	ml	eau	Ajouter l'eau et étuver jusqu'à ce que les légumes soient al dente. Égoutter le restant d'eau de cuisson.
500	g	QimiQ Base crème, non réfrigéré	Mélanger le QimiQ jusqu'à obtention d'une masse lisse.
3		œufs	Battre les œufs et ajouter au QimiQ.
	À volonté	sel, poivre, noix de muscade	Assaisonner, mélanger.
250	g	petits cubes de jambon	Ajouter les cubes de jambon et les légumes. Disposer dans le plat à gratin préalablement chemisé de pâte feuilletée.

Cuire la quiche 30 minutes au four préchauffé à 200 °C.

Source : QimiQ, un produit de Emmi AG

Vous trouvez d'autres recettes savoureuses sous : <https://www.paysannes.ch/alimentation/recettes/>

