

# QUICHE



 Préparation : 30 min

 Cuisson : 40 min

 Pour : 1 quiche

## INGRÉDIENTS

- 400 g d'allumettes de volaille
- 1 pâte brisée
- 4 œufs entiers
- 50 cl de crème liquide
- 150 g de gruyère râpé
- Sel et poivre

## PRÉPARATION

- Faire revenir quelques minutes les allumettes de volaille, les égoutter légèrement.
- Mélanger les oeufs et la crème liquide puis assaisonner.
- Abaisser et foncer le moule. Sur la pâte, disposer les allumettes froides, verser l'appareil crème et oeufs puis recouvrir de fromage.
- Enfourner 40 mn à 180°C.

### CONTACTEZ-NOUS

Inélis - Tel : 02.33.77.10.80  
info@inelis.fr

*Par Passion*  
**Depuis 2000**

### RÉJOIGNEZ-NOUS



WWW.FRANCE-KEBAB-RESTAURATION.COM