

Quiche au chèvre et lardons



Pour
4 personnes



Préparation
15 minutes



Cuisson
25 minutes

Ingédients

Crème Fraîche «Spéciale Cuisson» 15% MG Grand Fermage	200 g
Cubes de Chèvre Non Affiné IQF Soignon	120 g
Pommes de terre	160 g
Œufs	4
Lardons	120 g
Pâte feuilletée	400 g
Roquette	100 g
Poivre	

Les étapes de la recette

- Laver, éplucher et cuire les pommes de terre dans l'eau salée.
- Faire revenir les lardons dans une sauteuse.
- Dans un cul de poule mélanger les œufs, la Crème Fraîche « Spéciale Cuisson » 15% MG Grand Fermage et poivrer (ne pas saler).
- Préchauffer le four à 180°C.
- Étaler la pâte feuilletée et chemiser le moule.
- Couper et ajouter les pommes de terre cuites au fond du moule.
- Disposer les lardons et les Cubes de Chèvre Non Affiné IQF Soignon sur le dessus.
- Verser la préparation et enfourner 25 minutes à 180°C.
- Après cuisson, attendre 5 minutes avant de démouler. Accompagner la quiche avec de la roquette et parsemer quelques feuilles sur le dessus en décoration.

Pour réaliser cette recette



Crème fraîche épaisse 15% MG



IQF Cube de chèvre non affiné

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr