



QUICHE LORRAINE



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- No content maintained
- Rehausse le goût des autres ingrédients



20



simplement

INGRÉDIENTS POUR 1 MOULE À CHARNIÈRE (26 CM Ø)

POUR LA PÂTE BRISÉE

200 g Farine, sans levure

100 g Beurre

1 Œuf(s)

2 cs Eau, froide

Sel

POUR LA GARNITURE

250 g QimiQ Sauce Base

3 Oignon(s), coupé fin

200 g Lard, finement hachées

1 Poireau, coupé fin

1 Poivron rouge, coupé en lamelles

60 g Beurre

4 Œuf(s)

Sel et poivre

Origan, finement hachées

100 g Fromage de montagne, 45 % de matières grasses, finement râpé

PRÉPARATION

1. Pour la pâte: pétrir la farine, le beurre, les œufs, l'eau froide et le sel ensemble pour former une pâte lisse. Envelopper dans papier d'aluminium et réfrigérer pendant environ. 30 minutes. Etaler la pâte et foncer un moule beurré préparés comprenant de haut bord de 3 cm.
2. Préchauffer le four à 160 °C (four conventionnel).
3. Pour la garniture: faire revenir les oignons, le bacon, les poireaux et poivrons rouges dans le beurre jusqu'à ce qu'il ramollissent et étaler sur la pâte.
4. Mélanger QimiQ sauce, les oeufs, les épices et verser dans le moule.
5. Saupoudrer avec le fromage et cuire au four pendant env. 50 minutes.
6. content not maintained in this language