



QUICHE À LA MOZZARELLA, À L'AIL ET AU JAMBON



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Les garnitures gardent plus longtemps leur fraîcheur
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Peut être réchauffé sans problème
- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 1 MOULE À CHARNIÈRE (26 CM Ø)

POUR LE FOND

200 g Farine

100 g Beurre, mou

1 Œuf(s)

25 ml Eau

Sel

POUR LA GARNITURE

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

150 g Jambon, coupé en tranches

300 g Tomate(s), évidé

300 g Mozzarella, coupé en tranches

15 g Ail, émincées

50 g Poireau, coupé en julienne

Huile d'olive

30 g Fécule de maïs

4 Œuf(s)

5 g Persil, frais

Sel et poivre

Beurre, pour le plat

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 160° C (convection naturelle).
2. Pour le fond, faire pétrir la farine avec le beurre, l'œuf, l'eau froide et le sel afin d'obtenir une pâte. L'enrouler dans un film alimentaire et laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur. Abaisser la pâte et la disposer dans le moule préparé en relevant un bord de 3 cm.
3. Etaler le jambon sur le fond et y répartir les tomates. Y disposer la mozzarella et assaisonner. Faire revenir l'ail et le poireau dans l'huile un court instant et les répartir sur la mozzarella.
4. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter la fécule, les œufs et le persil et mélanger, bien assaisonner de sel et de poivre et remplir dans la forme.
5. Faire cuire au four préchauffé environ 60 minutes et laisser refroidir 20 minutes avant de servir.