

Quiche au Roquefort et à la Tomate

Entrée



Note : 1

Portions :6 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :30 min

Temps de cuisson/repos :40 min

Calories par portion : 398 Kcal

Charge glycémique par portion: -1

Les ingrédients

- 1.0 u Pate brisée
- 125.0 gr Roquefort
- 150.0 gr Crème Fraiche 30pc
- 1.0 u Oeuf
- 50.0 gr Cerneaux de noix
- 15.0 u Tomate cerise

Une quiche qui réveillera vos papilles.

Préchauffer le four à 200°C (Th 7)

Préparation de l'appareil

Dans un saladier, battre l'oeuf , y écraser le roquefort. Ajouter la crème fraiche. Concasser les cerneaux de noix et les incorporer dans la préparation. Mélanger jusqu'à obtenir un appareil lisse.
Laver et sécher les tomates cerises.

Préparation de la quiche

Étaler la pâte dans un moule à tarte, la faire blanchir au four. Puis la sortir du four et y verser la préparation au roquefort, et y ajouter les tomates cerises , en les enfonçant légèrement.

Cuisson

Enfourner pendant 40 minutes

Présentation

Servir chaud (avec une salade à l'huile de noix) ou froide en apéro.