

QUICHE AUVERGNATE (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [Laeti](#)

Ingrédients:

- 1 pâte feuilletée
- 160 g de saucisse sèche
- 150 g de cantal
- 6 oeufs
- 300 g de crème fraîche
- sel
- poivre
- 10 g de ciboulette

Préparation:

- émincer la ciboulette, détailler la saucisse en tranches fines
- préchauffer le four à 180°
- mettre dans le bol, le cantal en morceaux dans le bol
- puis mixer 10 secondes à vitesse 6.
- ajouter les oeufs, la crème, la ciboulette, le sel et le poivre
- puis mixer 30 secondes à vitesse 4.
- foncer un moule à tarte avec la pâte feuilletée
- verser la garniture sur le de tarte
- disposer les tranches de saucisses
- cuire au four pendant 30 minutes à 180°.

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.

THERMOMINOUX 2017

<http://thermominoux.over-blog.com>