

QUICHE AUX ECREVISSES ET BRUNOISE DE LEGUMES (thermomix)



Ingrédients:

- 1 pâte feuilletée
- 3 poignées de brunoise
- de légumes surgelées
- 250 g d'écrevisses
- 3 oeufs
- 200 g de crème
- sel et poivre
- 100 g de gruyère râpé

Préparation:

- préchauffer le four à 180°
- foncer un moule à tarte avec la pâte feuilletée
- dans le bol, mettre les oeufs, la crème, le sel et le poivre et mixer 10 secondes à vitesse 3
- répartir la brunoise de légumes sur la pâte
- puis les écrevisses
- verser ensuite la préparation sur la pâte
- saupoudrer de gruyère râpé et de secret d'arôme
- cuire au four pendant 40 minutes

THERMOMINOUX 2018

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