

# QUICHE AUX FANES DE RADIS (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [Miss Cocotte et ses Petits](#)

## Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée
- 110 g d'oignons
- 195 g de lardons
- 15 g d'huile d'olive
- 240 g de fanes de radis
- 100 g de crème fraîche
- 3 oeufs
- 100 g de gruyère râpé
- sel, poivre

## Préparation:

- préchauffer le four à 180°
- foncer un moule à tarte avec une pâte feuilletée
- puis réserver au réfrigérateur
- Préparer la garniture, mettre les oignons dans le bol
- puis hacher 5 secondes à vitesse 5
- Ajouter les lardons et huile d'olive,
- et rissoler 4 minutes température Varoma en sens inverse à vitesse 1 sans le gobelet doseur
- Ajouter la moitié des fanes de radis, après les avoir laver et cuire 3 minutes à 100° en sens inverse à vitesse1, sans le gobelet
- puis ajouter le reste des fanes de radis puis cuire de nouveau 3 minutes à 100° en sens inverse à vitesse1, sans le gobelet
- Ajouter la crème, les œufs, le gruyère râpé, sel et poivre à votre convenance
- Mélanger 6 secondes en sens inverse à vitesse 3
- Verser le mélange sur la pâte
- puis enfourner 40 minutes environ

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

THERMOMINOUX 2018

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