

QUICHE POULET CHAMPIGNONS (thermomix)



Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée
- 150 g de poulet rôti froid
- 1 boîte de mélange de 4 champignons (champignons de Paris, pholiotés, pleurotes, shiitaké)
- 2 gousses d'ail
- 10 g de beurre 1/2 sel
- 2 œufs
- 250 g de crème liquide
- Sel et poivre
- Gruyère râpé

Préparation:

- mettre dans le bol, le beurre, l'ail haché, les champignons, le sel et le poivre.
- Faire chauffer 3 minutes à 60°C en sens inverse vitesse 1
- Préchauffer le four à 180°C.
- fonder le moule à tarte avec la pâte feuilletée
- disposer le poulet rôti froid sur le fond de tarte
- disposer le mélange du bol sur le fond de tarte
- mettre dans le bol, la crème liquide, les œufs, le sel et le poivre.
- mixer 20 secondes à Vitesse 5
- Recouvrir les champignons et le poulet de ce mélange.
- Parsemer de gruyère râpé
- enfourner 40 minutes
- servir avec une petite salade

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

THERMOMINOUX 2019

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