

QUICHE AUX SAUCISSES KNACKI, MOUTARDE ET COULIS DE TOMATE



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [Aussi délicieux qu'un gâteau](#)

Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée
- 1 sachet de saucisses cocktail de 300 g
- 2 œufs
- 200 g de coulis de tomate
- 240 g de crème semi-épaisse
- 100 g de gruyère râpé
- 1 C à S de moutarde
- poivre (et sel) selon goût

Préparation :

- Préchauffer le four à 180°C
- Abaisser la pâte dans un moule à tarte.
- puis étaler la moutarde
- Disposer les saucisses cocktail sur le fond de tarte
- Verser le coulis de tomate par-dessus
- mettre dans le bol, les œufs et la crème, poivrer (et saler) selon préférence
- puis mixer 15 secondes à vitesse 4
- Verser l'appareil sur le fond de tarte
- parsemer de gruyère râpé.
- Faire cuire 35 minutes dans un four préchauffé à 180°C.

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

THERMOMINOUX 2021

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