

QUICHE LORRAINE AU FROMAGE BLANC (thermomix)



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

Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée
- 400 g de fromage blanc
- 200 g de dés de jambon
- 200 g d'emmental râpé
- 3 œufs
- 20 g de moutarde
- 1 oignon
- sel, poivre
- 1 pincée de muscade
- 10 g d'huile d'olive

Préparation :

- préchauffer le four à 180°C
- dérouler la pâte dans un moule à tarte
- mettre dans le bol, l'oignon coupé en deux
- puis mixer 5 secondes à vitesse 5
- racler les parois du bol à l'aide d'une spatule
- ajouter l'huile d'olive, puis faire revenir 5 minutes à 100°C vitesse 1
- ajouter les dés de jambon et 100 g de fromage blanc
- puis faire revenir 3 minutes à 100°C en sens inverse à vitesse 1
- réserver et égoutter le mélange
- puis nettoyer le bol
- mettre dans le bol, les œufs, le restant de fromage blanc, la moutarde
- puis mixer 10 secondes à vitesse 3
- ajouter ensuite l'emmental râpé
- puis mixer 20 secondes à vitesse 3
- ajouter ensuite le mélange réservé, poivrer
- puis mélanger 20 secondes en sens inverse vitesse 1
- verser ensuite la pâte à quiche dans le moule à tarte
- parsemer de poivre et de muscade
- enfourner pendant environ 35 minutes
- à déguster chaude ou froide, 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 2022

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