

QUICHE A LA CANCOILLOTTE ET TOMATE (thermomix)



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

Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée
- 225 g de cancoillotte
- 200 g de crème fraîche épaisse
- 3 œufs
- 3 tomates
- 2 c à s d'oignons frits
- persil
- sel, poivre
- 1 pincée de muscade

Préparation :

- préchauffer le four à 180°C
- mettre dans le bol, la cancoillotte, la crème, les œufs, sel, poivre et muscade
- puis mixer 30 secondes à vitesse 4
- Dérouler la pâte feuilletée
- puis verser la préparation sur le fond de tarte
- répartir les tomates coupées en tranches fines
- saupoudrer les oignons frits
- saupoudrer de persil finement coupé
- enfourner 40 minutes

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