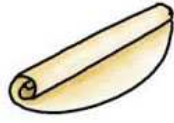


Quiche

Ingrédients :



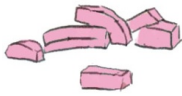
1 pâte feuilletée



4 œufs



1 brique de crème



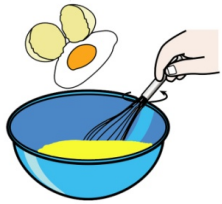
240g de dés de viande



70 g de fromage râpé

Recette :

- ★ 1 Pré-chauffer le four à 180°C.



- ★ 2 Casser les œufs et les battre.

- ★ 3 Ajouter la crème. Remuer.



- ★ 4 Ajouter les dés de viande et une partie du fromage râpé. Mélanger



- ★ 5 Etaler la pâte et la mettre dans un moule à tarte. Verser le mélange. Mettre le reste du fromage.



- ★ 6 Faire cuire 30 min à 180°C.

Bon appétit !

Quiche

Ingrédients :

1 pâte feuilletée

4 œufs

1 brique de crème

240g de dés de viande

70 g de fromage râpé

Recette :

- ★ 1 Pré-chauffer le four à 180°C.
- ★ 2 Casser les œufs et les battre.
- ★ 3 Ajouter la crème. Remuer.
- ★ 4 Ajouter les dés de viande et une partie du fromage râpé. Mélanger
- ★ 5 Etaler la pâte et la mettre dans un moule à tarte. Verser le mélange. Mettre le reste du fromage.
- ★ 6 Faire cuire 30 min à 180°C.

Bon appétit !

Quiche

Ingrédients :

1 pâte feuilletée

4 œufs

1 brique de crème

240g de dés de viande

70 g de fromage râpé

Recette :

- ★ 1 Pré-chauffer le four à 180°C.
- ★ 2 Casser les œufs et les battre.
- ★ 3 Ajouter la crème. Remuer.
- ★ 4 Ajouter les dés de viande et une partie du fromage râpé. Mélanger
- ★ 5 Etaler la pâte et la mettre dans un moule à tarte. Verser le mélange. Mettre le reste du fromage.
- ★ 6 Faire cuire 30 min à 180°C.

Bon appétit !

