



anou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Quiche franc comtoise .



© Manou / Cuisine-plaisirs

Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 pâte brisée
- 15 cl de crème entière liquide
- 3 gros œufs
- 900 g de poêlée franc comtoise *
- Herbes de Provinces
- Sel, poivre

- Faire revenir la poêlée dans une sauteuse légèrement huilée
- Dans un saladier battre les œufs en omelette, ajouter la crème puis y intégrer la poêlée égouttée
- Dans un moule à tarte, dérouler la pâte brisée, la piquer à la fourchette puis verser la préparation
- Enfourner à 180°C th. 6 pendant 45 minutes. Servir chaud, accompagné d'une salade

Astuce : * Cette poêlée contient des pommes de terres frites, des oignons, des saucisses de porc et du reblochon



© Manou / Cuisine-plaisirs



© Manou / Cuisine-plaisirs



© Manou / Cuisine-plaisirs