

Quiche à la choucroute

ACHATS

1 abaisse de pâte à
gâteau (Ø 32 cm)
500 g de choucroute
cuite
1 saucisson (env. 350 g)
50 g de gruyère

719
kcal



+ env. 30 min
de cuisson au four

EN RÉSERVE

lait
œufs
farine
sel, poivre



1. Préchauffer le four à 220°C. Déposer la **pâte à gâteau** avec le papier cuisson dans un moule en tôle (Ø env. 30 cm), piquer généreusement le fond.

2. Bien essorer la **choucroute**, répartir sur le fond de pâte. Peler le **saucisson**, couper en petits dés, répartir sur la choucroute.

3. Mélanger 2 dl de **lait**, 2 **œufs** et 1 c. s. de **farine**, assaisonner avec $\frac{1}{4}$ de c. c. de **sel** et un peu de **poivre**. Verser la liaison sur la choucroute, râper le **gruyère** par-dessus.

4. Cuisson: env. 30 min tout en bas du four.

562
kcal

Ce symbole indique la valeur énergétique par personne (= $\frac{1}{4}$ de la recette).



Ce symbole indique le temps de préparation de la recette. Les temps d'attente (p.ex. cuisson, mise au frais) sont indiqués séparément.