



INGRÉDIENTS (35 x 15 cm)

Pâte :

- 200 g **KOMEKO KNUSPERLUST**
- ½ cac Sel
- 130 g Beurre
- 1 Oeuf
- 2 cas Eau

Garniture :

- 250 g Chanterelles, frais
- 1 cas Huile végétale
- ½ Oignon
- 200 g Crème liquide
- 100 g Lait
- 3 Oeuf
- 75 g Fromage de montagne
- Sel, Poivre, Thym



PRÉPARATION

1. Mélanger la farine KOMEKO KUSPERLUST, le sel, le beurre, l'œuf et l'eau pour obtenir une pâte lisse. Envelopper dans un film alimentaire et mettre au frais pendant env. 30 minutes.
2. Préchauffer le four à 180°C (chaleur haut/bas) (160°C chaleur tournante).
3. Abaisser finement la pâte, la placer dans le moule à tarte graissé, piquer plusieurs fois le fond avec une fourchette et précuire pendant environ 10 minutes (cuisson à blanc).
4. Pour la garniture, nettoyer soigneusement les chanterelles et les faire revenir dans un peu d'huile avec l'oignon finement haché.
5. Battre la crème, le lait et les œufs et assaisonner de sel et de poivre.
6. Verser la crème aux œufs sur le fond de tarte précuit, répartir le mélange de chanterelles et d'oignon et, pour finir, répartir le fromage de montagne coupé en dés.

7. Cuire la quiche dans le four préchauffé environ 35-40 minutes.

8. Au moment de servir, persemmer quelques brins de thym frais sur le dessus.

Notre conseil :

La quiche peut être mangée aussi bien chaude que froide. Il est donc possible de la préparer à l'avance, même la veille. Servie avec une petite salade, elle constitue une délicieuse entrée !



Sans Gluten



Vegan



www.komeko.de

