

# Quiche aux Légumes



Pour  
4 personnes



Préparation  
15 minutes



Cuisson  
43 minutes

## Ingédients

<b>Mozzarella râpé</b> 40% MG Maestrella	75 g
<b>Crème Fraîche épaisse</b> 15% MG Grand Fermage	35 cl
<b>Pâte brisée</b>	1
<b>Poireau</b>	1
<b>Courgette</b>	1
<b>Poivron rouge</b>	1/2
<b>Oignons</b>	2
<b>Œufs</b>	3
<b>Basilic sec</b>	2 pincées
<b>Huile d'olive</b>	2 cuillères à soupe
<b>Muscade</b>	1 pincée
<b>Sel, poivre</b>	

## Les étapes de la recette

- Laver et éplucher le poireau, l'oignon et le poivron. Émincer le tout.
- Laver la courgette et la couper en rondelles sans retirer la peau.
- Dans une poêle, chauffer l'huile d'olive à feu moyen.
- Faire revenir les oignons.
- Ajouter tous les légumes et les cuire environ 7 minutes, en les remuant de temps en temps. Saler, poivrer et laisser refroidir.
- Étaler la pâte et la déposer dans un moule à tarte de 24 cm de diamètre.
- Répartir les légumes sur le fond.
- Dans un cul de poule, mélanger les œufs, la Crème fraîche épaisse 15% MG Grand Fermage, le basilic sec et la muscade. Saler et poivrer.
- Mélanger et verser sur les légumes. Parsemer de Mozzarella râpé 40% MG Maestrella.
- Faire cuire à four chaud à 180°C pendant 35 minutes. La quiche doit être bien dorée.
- Servir !

## Pour réaliser cette recette



Mozzarella 40% MG/ES Râpé



Crème fraîche épaisse 15% MG Grand Fermage

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

[www.eurialfoodservice-industry.fr](http://www.eurialfoodservice-industry.fr)